كتاب

نصيحة الانام

في

حسن الطعام

تأليف

الاسطى احمد ابراهيم

﴿ عشى باشا المرحوم اسماعيل باشا الخديوى الاسبق ﴾

(جزء أول وثاني وثالث)

(طبعة رابعة مصححة)

تطلب من مكتبة سوق عكاظ لصاحبها

منصور عبد المتعال الكتبي

﴿ بشارع محمد على قريباً من الكتبخانة السلطانية ﴾

(ومن عموم المكاتب الشهيرة)

مطبعة التقدم بشارع محمد علي بمصر

كتاب

نصيحة الانام

في

حسن الطعام

تأليف

الاسطى احمد ابراهيم

﴿ عشى باشا المرحوم اسماعيل باشا الخديوى الاسبق ﴾

(جزء أول وثاني وثالث)

(طبعة رابعة مصححة)

تطلب من مكتبة سوق عكاظ لصاحبها

منصور عبد المتعال الكتبي

﴿ بشارع محمد علي قريباً من الكتبخانة السلطانية ﴾

(ومن عموم المكاتب الشهيرة)

مطبعة التقدم بشارع محمد علي بمصر

فاتحة الكتاب

الحمد لله الذى أنهل أحبابه العارفين بلذيذ شرابه وأهل أهله المصطفين للتمسك بالشرع وآدابه . حمدا يكسبنا رضاه ويكسينا سندسا أخضر حين نتشرف بجماه . له الحمد على ماميز به الانسان وعلمه اياه . وشرفه بالعقل عما سواه فاستخرج به لآلي الغرائب من معادنها واستنبط رقائق الدقائق من مكمنها والصلاة والسلام على النبي المجتبي هادينا المصطفى صلاة وسلاما دائمين متلازمين الى يوم الدين

(أما بعد) فيقول الفقير اليه تعالي أحمد بن ابراهيم عشى باشا المرحوم المبرور الخديوى الأسبق أسبغ الله عليه سجال رحمته ورضوانه انه لما كانت صناعة الطبخ حتي الآن مهجورة لم يتعاهدها أحد من أهل هذا الفن الا البعض القليل من ذوى البضاعة الكاسدة الذين أتت كتبهم على غير جدوى تذكر حين ان كثيراً من ذوى الذوق السليم يرغبون فى كتاب يرجعون اليه عند الحاجة فلا يجدون مايروى لهم غليلا وقد طلبت مني شرذمة من الاخوان أن أضع لهم فيها كتابا يكون وافيا شافيا يهتدى بنجومه ويرمي برجومه قابلية لطالبيهم قد شرعت في وضع هذا الكتاب اللطيف بشرح موجز ظريف خال من التطويل الممل والايجاز المخل حاو لجميع ماتستلزمه هذه الصناعة الشريفة من الضروريات غير مهمل منها شيئا فاتى كتابا فريدا في بابه مغنيا لطلابه لايحتاجونه الى سواه من الكتب الموضوعة فى هذه الصناعه ومن لديه معارضة أوكلام فليحضر عندنا والسلام . هذا وقد بوبته أحسن تبويب وجعلته أبوابا وفروعا وفصولا يهتدى بها القاريء الى مطلوبه بغاية السهولة والله أسأل ان يجعله مفيدا وينفع به اخوانى وأبناء جلدتى انه أكرم مسئول

كاتبه

احمد بن ابراهيم عشى باشا الخديوى الأسبق

فيلسوف الطعام

﴿ الباب الاول فى الاسماك ﴾

﴿ الفصل الاول في أنواع السمك ﴾

﴿ شربة السمك ﴾

تكون شربة السمك من القاروس أو من الوقار (في الشتاء) ومن اللوت (في الصيف)

فاذا أردت صناعة الشربة من أحد أنواع السمك المذكور تأخذ مما تريده نصف أقة ثم توضع في حلة أقة ونصف من الماء وتوضع على النار ثم تضع فيها جانبا من الجزر والكرفس والبصل وقليلا من الفلفل ثم بعد الغليان تضع عليها السمك حتى ينتهى ثم تضع السمك في اناء آخر وتصفى ماء السمك المذكور وشأنك في الأكل اما تعمل له تربيه واما أن تأكله بدونها فاذا اردت التربية فاستحضر صفار بيضتين فى اناء آخر وتضع عليها قيمة درهمين دقيق ثم تحققهم ببعضهم وتضع عليهم ليمونتين أو ليمونة وان لم يكن موجود الليمون تضع عليهم بدله من الخل قدر عشرة دراهم والجميع تحققهم ببعضهم وتصفيهم بخرقة نظيفة ثم تضيفهم على ماء السمك المذكور أثناء الغليان على النار ويكون الغلي هينا جداً وهذه صفة شربة السمك المذكور وهى نوع من انواعها انتهي

﴿ نوع آخر ﴾

وأما سمك المرجان لايؤكل الا مقليا وكذلك سمك البربون وأما

السمك المسمى (صول بالافرنكى) وبالعربي سمك سيدنا موسى لايؤكل الا مقلياً وعند استحضار السمك المذكور تنظفه بان تسلخ منه الجلد وهو ني ثم تقطع السمكة الواحدة الى قطعتين أو ثلاثة قطع ثم تضع عليها جزء من الملح والفلفل وما أشبه ذلك والا فيكفى الملح والفلفل واذا أردت استعمال هذا الصنف فتستحضر منه اقة وتنظفها وتستحضر أيضا ربع أقة زيت ثم تضعه على النار ثم تقطع السمكة الواحدة بالصفة المذكورة وتضيف عليه بيضتين من بعد عملها ثم يؤخذ ويحمر والبيض كاف من الدقيق يعنى يقلي في هذه الحالة بدون دقيق وذلك أكل صنف السمك المذكور وهذا لايكون الا في فصل الخريف وأحسن أنواع هذا السمك لايوجد الا بجهة دمياط

(نوع آخر) وأما سمك البورى (المسمى بالتركي كافل) لايؤكل الا مشويا والا بالارز يكون بهذه الصفة وهى انه بعد تنظيفه ويكون بخلع الجانبين وتستحضر قليلا من البصل وتحمره تحميرا جيداً على النار في جزء من الزيت ثم تضع عليه جزءا من الماء وقليلا من الطماطم ومن أمثال ذلك الكرفس والجزر والبقدونس شيئا قليلا وترمى عظم السمك على الماء المذكور حتى تخرج خلاصته ثم تصفيه من العظم بواسطه منخل أو قطعة خرقة ثم تقلي السمك وتحمر جزءاً من البصل وتضعه في حلة صغيرة وتضعه فوق السمك المذكور وتضع عليه أيضاً شيئاً فشيئاً من البهارات

ثم ترجع لماء السمك المصفى وتضعه على النار في حلة أخرى ثم تسوي فيه جانبا من الارز حسب القدر المعلوم وبعدما يستوي الارز في ماء السمك يضاف على الحله التى فيها السمك والبصل وبعد مايستوى الارز في ماء عظام السمك المقلي المذكور تضغطه عملقة وتضعه على نار هينة جداً وعند ماترغب وضعه في الاطباق لاجل الاكل تقلب الحله بما فيها على الطبق فيصير الارز من تحت والسمك من فوق وهذا الصنف جيد عن غيره .

نوع آخر

وأما السمك المسمى دنيس فلا يؤكل الا مشوياً على الاسكره (شباك الشوي) وبعد شويه ووضعه في الاطباق تضيف عليه جانباً من الزيت الطيب وجانباً من الليمون والا جزءاً من الخل والخردل وتضيف على ذلك أيضاً قليلا من الملح والفلفل وهذا النوع هو المسمى عند الترك (أسكرة كباب وعند المصريين (سمك مشوي)

الفصل الثاني في كباب السيخ والكفته في السيخ

الفرع الاول في كفتة السيخ

أما كفتة السيخ وكباب السيخ فيكونان من سمك الوقار الذي يجلب من الاسكندريه وذلك بان تستحضره وتخلع جانبيه ولحم بطنه ثم تقطعه قطعاً صغيرة كهيئة الكباب وتضع تلك القطع في صحن كبير ثم تنزع باقي اللحم من العظم ثم تفرمه فرما جيداً

وتضيف عليه جزءاً من البصل والبقدونس والنعناع والثوم والفلفل والملح والبهارات وتفرم الجميع ثانياً فرما جيداً وبعد ذلك توضعه بالاسياخ وتلقيها علي نار هينة وفي الاثناء تقلب الاسياخ وتقطر عليها جزءاً من الزيت لاجل تحسين تحميرها وهذه هى أنواع الكفتة باكملها

وسنرجع للكباب الذي موضوع بالصحن المذكور وهو ان تقشر بصلتين صغيرتين وفصين توم وتدقهم علي بعضهم في الهون وتضفهم على السمك المقطع بهيئة الكباب الموضح أعلاه بالصحن المذكور وضف عليه جانب ملح وفلفل وبهارات حسب القدر المعلوم وضفهم علي بعضهم بالسمك ثم تلبسه في الاسياخ قطع بعد قطع ولا تهزهم ثم تلبس كل أربع قطع وتوضع فوقهم ورقة لوره ثم يتقلب علي النار بماء الكفته وهذه صفة الكباب انتهي

ولنرجع لباقى السمك الذى عمل منهم الصنفين المذكورين وهو انك تضيف عليهم قدر ٢٠ درهم زيت و٥ خل وليمونه أو ليمونتين وجانب فلفل أبيض ثم تصفيهم بمنخل ثم تضع السمك في الطبق وتضع عليه بندق من فوق وان لم يكن موجود السمك وقار يكون سمك بياض وان كان الطباخ ذا نشاط يجعل نوعين أخرين من هذه الاسماك وجانب شربه وأرز ومن عادة السمك الوقار الكبير تطلع لها أقتين علي الاقل منها الكباب ١٠٠ درهم والكفته كذلك فرأس السمك هي تكون شربه وجانب يخني

ببعض من البصل والثوم وما أشبه ذلك ثم قطعه تعمل طرطور
وأما هيئته تأخذ عشرين درهم بندق وفص ثوم ودقهم دقا جيداً
حتى لايبقي لهم أثر وهذا الصنف الذى يقال له طراطور انتهى

فصل فى سمك الفرن

فاذا أحضرت السمك ونظفته أي سمك من السمك فمن
بعد تنظيفه تنشفه في خرقة نظيفه فان تنشيف السمك بالفوطه
يزيل زفرته وتوضع فى الصنيه جانب ثوم وبصل وشبت
وبقدونس وجميع الاشياء كلها تكون تحت السمك والبصل
والثوم يكون بكثرة مع جانب طماطم تفلق كل طماطمه
اثنين وتقطع ليمونه اضاليا حلق مدور رقيق ثم تضع عليها
زيت وملح كفاية وجانب خل وانما في نصف الشوي تضع
عليه جزءاً من الخل وان كان زيت موجود كثير يحمر السمك
نصف سوي بالكيفية المذكورة لابأس من اضافة الخل قبل
دخوله في الفرن وهذا الصنف يقال له (بلاكية) انتهي صفته

وأما سوي سمك المرجان الصغير هو أنه من بعد تنظيفه
حسب المبين قبله فتضع جزءاً من الزيت في الصنيه وتقشر جانب
بصل أخضر قيمة ثلث السمك الموجود وتفرمه فرماً جيداً بهيئة
السمسم مع نعناع وبقدونس ثم تفرش الجميع في الصنيه وترص
فوق منه السمك وبعد رصه في الصنيه تعطيه زيت وترش عليه
جزء بقصماط وتحضر جزء لمون وجزء طماطم ثم تأتي بالصنيه الي

الفرن وفي وسط السوي تغطيها الليمون والطماطم لاجل البصل يستوي مقدم وان كنت تغطيها بعض السوي خل قبل هذه الاشياء يحصل فيها منه قليلا اسلم نتاج منه بحيث أنه بصل أخضر وهذا الجنس يعمل بهذه الصفة وهو يسمى سمك روماني

﴿ جنس يسمي بياظ يخني ﴾

هو انك تحضر السمك وتقطعه قطع متساوية وتحمره في الزيت وتقشر جانب ثوم قيمة القدر المعلوم قيمة السمن من السمك ثم تقشر الشوم وتحمره في الزيت الذي تحمر فيه السمك ثم في صنيه من بعد تحميره ترص عليه السمك ثم تصفي الزيت في اناء آخر توضع الثوم نظيف قوي ثم تفرم جزء بصل وتحميره في الزيت وقبل تحميره قوي ترمى عليه ملعقة دقيق وتم تحمير البصل مع الدقيق لاجل أن الدقيق لا يستوي زيادة ثم صنف عليه ٥٠ درهم خل و ٥٠ درهم ماء طماطم وضع الجميع فوق بعضهم وتضيفهم على السمك المحمر المذكور الذي في الصنيه المدعو بياظ يخني وبعد اتمام الملح والفلفل وعود اكليل جزء صغير الذي يقال له بالعربي حصان لبان وقطع لمونه آضاليا قطع رقيقة بقشرها كورق السجاره والجميع يوضعون بالفرن فهذا يقال له بياظ يخني انتهي

اما أصناف السمك المسلوق فالسمك الكبير يكون للاولايم المعده ولازم يكون علي الاقل السمكة اقة أو اثنين واما في هيئة البوفيه يكون السمك من اوقه الى أربعه وأما في النوع العثماني

يقال له سمك جاويش وبعد سلقه بملح حتى وانه يدخل في لحمه ويحبق فيه الملح ثم توضعه في طبق لاجل يبرد وبعد مايبرد تفرم مقداراً قليلا من البقدونس ارق من السمسم وجزء نعناع ثم تعصر قدر لمونتين وضف عليهم قليل من الشطة المسحوقة وجانب زيت بزياده ثم ضف عليهم البقدونس والنعناع المفروم زي السمسم وضف الجميع عند الاكل وهذا يسمي صنف جاويش اسلامبولي انتهى

اما بيان استعمال الفصوليا الناشفة والعدس الافرنكي والمكرونه والسلطة الطلياني والمسكوفي واستعمال البباه والبيراه واشلوط الرؤوس والفول النابت الشامي والمصري فهو أولا استعمال الفصوليا بالزيت تحضر جانب من الفصوليا قيمة القدر المعلوم وتنقيها بالواحدة من غير غسيل وتوضع حله على النار متوسة بالماء وتوضع عليها الفصوليه وبعد سواها سايق بالماء تحضر جانب من الزيت وتحمره على النار تحمير هين حتى يبقي نصف اصفرار وتضيف عليه جانب من القوطه مقطع قطع صغيره وجانب شبت وكرفص وتوضع الفصوليا بعينها الحله التى فيها الاشياء المذكورة وتضع عليها جانب ملح وفلفل حار وفلفل اسود وتقليهم غليتين وتضبط ماحهم ضبط جيد ولا يؤكل هذا الصنف الا بارد واذا كان سخن يضاف علي البصل المذكور سمن بدل الزيت وتضيف عليه جانب من اللحم واستعماله كالأول ولا يؤكل الاسخن واذا اردت استعمالها مسحوقه بالزيت أو بالسمن استعمال واحد واذا

مستويه سوي جيد تضع عليها ٢٥ درهم جبنه برمجان وزبده ٥٠ درهم وعند الاكل تمزج المكرونه بالاشيا المذكوره وتوضعهم في طبق ويتناول منها فانها تبقي جيدة والجميع يؤكل الظهر وهذا الصنف يقال له بسيط واذا اردت تستعملها شربة بالزيت فقط تحضر جانب حمص وتوضعه علي نار في حله حتى ينضج وتحضر جانب مكرونه (لظانيه) يعني عريضه مثل الشريط وتسلقها بهيئتها علي الحمص المذكور حتى تستوي وتضيف عليها ماءقوطه وسكر وجانب كرفص وجزر مفروم وعند اتمام سواها تضيف ملحها ضبطاً جيداً وتحضر جانب زيت لوكه من الفينو وتوضعه علي النار حتى يستوي وتوضع في الزيت ورقة واحده من نوع يسمى مرعيه فان رائحته فكيهة وتوضعه الشربة المذكورة فانها تبقي شربة جيدة بالزيت صيامي في الصيام الصغير القباط وهذه شربة (نبلي)

نوع مكرونه يقال له اسبجيتى

يعني مكرونه رفيعة تحضر القدر المعلوم أوقة أو نصف أوقة وتسلقها حتى تستوى وتضبط ملحها وتصفيها ثم تضيف عليها جانب زيت داخله جانب سردين برميل الذى يقال له(أنشوج) واستعماله بالهيئة البادى ذكرها وتضعه علي وجه الطبق وهذا الجنس يقال طلياني

(نوع آخر) وهو فرنساوي أيضا جنس رفيع اسبجيتى

تحضر قيمة نصف أقة وتسلقها في خلاصة لحم حتى تستوي وتصفيها قريباً من الاكل وبعد تصفيتها توضعها في الحله وتضيف عليها جانب خلاصة لحم من اللحم المستوى الذي يقال له (جلاس) وجزء يسير من ماء قوطه مستوى وتحضر في آناء آخر جانب (شمنيوه) وجانب (تروف) وجانب لسان طور وجانب من عرف الديك الذي يقال بالفرنساوي (كريديكوك) وتضيف عليه جانب ماء لحم وتضبط ملحها وتوضعها قريبا من النار ثم تحضر جانب كستليته تكون من خروف صغير توضبها وتبطها بجنب الستور بطاً هيناً ثم توضع جانب زبدة في صنيه وتوضعها بجانب ملح وفلفل وتسويها على النار ثلاث سوي ثم تحضر المكرونه البادي ذكرها قريباً في وقت الاكل وتوضعها في طبق وترش دائر مايدور فن الكستليته فوق المكرونه ثم تضيف (الشمبنيو) والتروف والجميع يبقوا في الوسط والكستليته في الداير وهذا صنف يقال له (البرازيل) وهي مكرونه ماوكي انتهي

وهذا بيان السلطه الطلياني. تحضر جانب بطاطس مسلوق ومقطع قطع رفيعه وكذلك جانب وجانب بنجر وجانب فراخ مسلوقة مقطعة قطع رفيعة وخردل وبيض مسلوق وبسلة وجانب (تروف وشبنيو) وملح وفلفل وخل وزيت وتمزج الجميع ببعضهم وتوضعهم في طبق بهيئة متساوية ثم تحضر سلطانية وصفار أربع بيضات ثم توضعهم في السلطانية مع جانب خردل وملح مسحوق

وفلفل أبيض مسحوق وتحضر سلك أو ملعقة وتقطر الزيت نقطة نقطة فوق البيض وتخفق الجميع خفقاً جيداً وتقطر جانب ليمون أو خل حتى تنتهي قزازة الزيت فيبقي البيض بالزيت كهيئة المهلبية وتضبط ملحهم ضبط جيد وتكسى السلطه بهذه الكيفية وتسويها ثم تجعل في أطراف الطبق بيض مسلوق وتنقشها بجانب من البنجر والتروف والخيار الطرشي يعني السلطه الطلياني

واما السلطه المسكوفي هوانك تحضر الاصناف كلها البادي ذكرهم في الاول ماخلا البيض وتجعل كل نوع في اناء آخر وتعطيه ملح وفلفل وتحضر جانب ثلج مكسر وتوضعه فوق القوالب المطلوبة وتحضر جانب جلاطينه مصفية كما ذكر في أنواع اللحم البارد وتوضع في كل قالب جزء جلاطينه يسير ثم تضيف عليه جانب بساله وتصبر عليه قدر دقيقة حتى يجمد ثم تضيف جانب جلاطينه صغير وجانب صدر فراخ مقطعة قطع صغيرة وتصبر عليها قدر دقيقة حتى تجمد وتوضع وجه فوق وجه ثم توضع دور ثالث جلاطينه وتوضع عليه جانب بنجر وتصبر عليه قدر دقيقة حتى يجمد ثم توضع عليه دور جلاطينه وتوضع عليه بطاطس وهكذا حتى ينتهي القالب وبعد اتمام القالب تصبر عليه قدر دقيقة حتى يجمد وعند تناول الاكل منه تحضر طبق وداخله فوطه مطبقة وتحضر ماء سخن في حله وتوضع القالب فيها

وتفطسه فيها بسرعة وتقلبه علي الفوطه بسرعة فى وسط الطبق. وتشيل القالب بسرعة فيصير منظره عجيب الشكل واذا كان القالب بماصورة في الوسط التى توضع في وسط القالب صلصه طلياني الذي يقال لها بالفرنساوي (مينيز) وبالطلياني (صلصه طلياني) انتهي

﴿ فصل فى أنواع الطبيخ ﴾

الطبيخ الصيامى للاقباط والاروام هو على خمسة انواع منهم للقبط ثلاثة انواع والاروام نوعين وكذلك الارمن نوعين

﴿ فصل في انواع السمك في الصيام الصغير ﴾

ان الصيام الصغير يا كلون فيه السمك وبيان استعمال السمك اللبيس الكبير الذي يصنع أمه من بعد تنظيف جيد تحضر جانب من البصل الصغير المفروم داخل حله وتحمره داخل زيت نصف اصفرار وتوضع عليه جانب لحم سمك منزوع العظم وصنوبر وزبيب وعيش محمر قطع رفيعة الجميع تمزجهم ببعضهم وتعطيهم جانب ملح وفلفل وبهارات فكيهه وتوضعهم حتى يبردوا ثم ينزع عظم السمكة من ظهرها وتنشفها تنشيف جيد وترش عليها جانب قرفة مسحوقة وكمون وفلفل اسود جزء يسير وتحشى السمكة بالاشياء الموضحة وتوضعها في صنية وتقطر عليها جزء من الزيت وتوضعها في الفرن حتى تستوي فانها تؤكل فى أول الطعام في ولايم الصيام والشربة قبل انتهى

وأما كباب السيخ الذي يصنع ارمنى فعليك ان تحضر سمكة كبيرة وتأخذ منها لحم الجنبين ولحم الصره وتقطعهم قطع متساوية كقطع الكباب العاده ثم توضع عليهم جزء ملح وفلفل وكمون وبهرات فكيهة وتعصر عليهم جزء يسير من ماء البصل والليمون وجزء يسير من الزيت الطيب وتقلبهم علي بعضهم وتوضعهم في الاسياخ في الحال وعند تسويتهم علي النار تقطر عليهم من ماء الزيت والليمون الي أن يستوي ثم توضعه في طبق ويؤكل مع جانب صلطة انتهى. وهو صنف ارمنى وكذلك الرومى بهذه الكيفية

واما الكفتة من هذه الكيفية يعنى أرمنى تحضر جانب سمك مالح منزوع العظم ثم تفرمه فرما جيدا ثم تحضر جانب بصل مفروم بالملح والفلفل ارفع من السمسم وكذلك جانب بقدونس ونعناع وجانب شبت وبهرات فكيهة وجانب بطاطس مسلوق وبذنجان اسود مشوى وتوضع الجميع علي بعضهم وتدقهم في الجرن بالسمك دق جيد ومن بعد ذلك تبرمهم كيف تشاء مكبب او هيئة الباح او مبطط او مدور كهيئة غريبة ومن بعد ذلك تقلبهم في دقيق او في عيش مدقوق والا صح في العيش المدقوق ومن بعد ذلك تحمره في الزيت ويؤكل مع جانب صلطة انتهى

وان اردت هذا الصنف فعليك من بعد تحميره ان تحضر جانب بصل مفروم في حلة وعليه جانب توم وتحمره حتى يبقى كهيئة الطربوش ثم توضع عليه جانب خل احمر وجانب ماء

قوطة يسير او ليمون أو حصرم وتغليهم غليتين وتضبط ملحهم جيدا وترمى عليهم الكفتة ومن بعد رمى الكفتة تغليهم غلية واحده وتنزلها عن النار وهذا الصنف يؤكل بارد ويقال له كفتة روماني واما الكفته القبطي تحضر جزء من لحم القرموط او من لحم البياض وتفرمهم جيدا وتوضع عليه جانب ملح وفلفل وتوم وكمون وتعصر عليهم جزء من ماء البصل وتوضعهم في الاسياخ ومن بعد شويهم علي الفحم تنزعهم من الاسياخ وتحمرهم في زيت سيرج والاصح زيت طيب انما اعتياد القبط زيت سيرج وزيت حاو ثم تضعهم فى حله وتوضعها بجزء من الزيت علي نار هينة مقدار دقيقة واحدة انتهى

﴿ نوع كباب آخر ﴾

تقطع السمك قطع متساوية وتملحهم بالهيئة السالف ذكرها وتحمرهم فى الزيت ومن بعد تحميرهم توضعهم في اناء وتحضر جانب بقدونس وملح وفلفل وماء ليمون وقليل من الزيت وتوضعهم في وسط الطبق وتوضع السمك المذكور في اطرافه تبقي نوع صلطة فى الوسط وتتناول الاكل منه فانه جيد وهذا يؤكل سخن فى الظهر وان كان فى المساء يؤكل بارد وهذا الصنف يقال له يوناني

واذا اردت سمك الفرن البساط يخنى تحضر سمك مرجان او وقار او اي جنس من سمك المالح وتحضر صنيه توضع فيها السمك من بعد تنظيفها وتشرحها تشريح بالسكينة وتحضر جانب

بصل وثوم بزيادة وتوضع الجميع علي النار بجانب من الزيت حتى يتحمروا ويبقوا نصف اصفرار ثم تضيف عليهم جانب خل ومد ليمون وزبيب بناتي وصنيبر وملح وفلفل وكمون وتضبطهم ضبط جيد وتضيف علي السمكة جانب زيت يسير ثم توضعها في الفرن حتى يحمر وجهها ويجف ماءها ثم تضيف عليها الصلصة المذكور جميعها وهي باردة في الفرن وجانب بطاطس مسلوق وكذلك جزر مسلوق لاجل يستوى مع السمك في الفرن انتهى

وهذا الصنف يؤكل بارد يقال له بياظ يخنى يوناني

ونوع بياظ يخني بالسكر

هو انك تحضر السمك بالهيئة البادى ذكرها وتحضر له بصل مقطع تقطيع كبير وتوضعه في حله بجانب زيت وتوم فصوص يستوى مع البصل حتى يتحمر وبعد تحميره تضيف عليه جانب دقيق وتقلبه تقليبتين ثم توضع عليه خل وسكر يسير ويغلي حتى يستوي ثم تحضر في اناء آخر جزء زيت وجزء دقيق وتحمره في الزيت ثم تضيفه علي الصلصة المذكورة ويغلو غليتين ثم تضيفهم على السمك المذكور الذى في الفرن تمكث في الفرن مقدار عشر دقائق وهذا يقال له بياظ يخني أرمني انتهي

وأما أنواع الخضروات الصيامي فهي قرنبيط وقرع وبذنجان اسود ضامه وبذنجان ابيض ضامه وكرنب ضامه وورق عنب ضامه وغيه انتهى

خضرات الصيامى الجميع بالعملية السابق ذكرها فالقرع يتمليح بملح وفلفل ويتقلي والقرنبيط ينسلق ويتعمر شرحه والبذنجان الاسود شرحه وباقي الاشياء كلها كالسالف ذكرها في الاول انتهى

﴿فصل في اعمال البيض في شهر رمضان المبارك وخلافه﴾

فاذا أردت صناعته بالبسطرمة عليك أن تحضر جانب بصل مفروم فرم جيد وتوضعه على النار بجانب سمن حتى يصفر وتوضع عليه جانب ماء بزلي ونقطع قطع رقيقة وتغسلها بماء سخن وبعد غسلها تضيفها على البصل المذكور وتضع عليهم جانب ماء وتغليهم على النار حتى يجف الماء ويبقى السمن والبسطرمه وتضيف عليهم جانب بقدونس مفروم فرما جيداً وتوضعهم في طواة البيض وبعد ذلك تكسر عليه البيض قيمة المقدار المعلوم وبعد ذلك تضيف عليهم جانب ملح وفلفل وبهارات ووقت اللزوم توضعه على النار وتسويته على أنواع بعد تحميره وتحضر جانب أرز قيمة المطلوب وتغسله وتوضعه على البصل ثم يضاف عليه ماء البلح الذى انسلق فيها ومن بعد أن يصير الارز نصف تسوية يضاف عليه البلح وبعد أن يشرب مائه يضاف عليه جانب بقدونس مفروم وجانب بهارات وفلفل ويعصر قيمة ثلاثة ليمونات ثم يصير نزوله على نار هينة ويقدح له جانب زيت ويضاف عليه ولا يؤكل الا بارداه

﴿واما استعمال الجندوفلي﴾

فهو يستعمل كهيئة البلح السالف ذكره واستعمال المدية فانه
من بعد حضورها وتنظيفها من الرمل وخلافه جيداً تفتح واحدة
واحدة وتغسلها من داخل وخارج وتحضر جانب بصل مفروم
ويوضع حلة بداخلها جانب زيت على النار ويتحمر فيها البصل
زيادة عن بصل البلح حتى يزيد فى الاحمرار ثم يضاف عليه جانب
من ماء اللحم ويضاف عليه جانب ملح وفلفل وأرز وفستق وزبيب
حتى أن يستوى الارز نصف سواء وتحضر حلة ويصير حشو
المدية واحدة واحدة وترص في الحلة الي انتهاها ثم يقدح جانب
زيت ويضاف عليه والحلة تتغطي بغطاها الاصلي وتوضع علي نار
متوسطة وبعدها يعطيها من المرق شيئا فشيئا الى أن يستوى
الارز وعند قرب سواها يعصر عليها ليمونتين ويضبط ملحها اه

﴿فصل في استعمال السمك المسلوق وهو علي أنواع (النوع الاول)﴾

تحضر أي جنس من السمك والأحسن هو الوقار والقروص
واللوت في أوان الورد لأن أحسن أكله في تفتيح الورد ثم انه
من بعد تنظيفه جيداً يسلق بماء وملح كفاية عن المقدار وترمى
ماء سليقه ومعه جانب كرفس وليمون وفلفل اسود صحيح وبعد
سلقه يوضع في طبق ويقشر من القشر والشوك الذى فى أطرافه
ثم تحضر سلطانية داخلها صفار ثلاث بيضات وملعقة خردل
مصنوع وجانب ملح وفلفل وجانب خل او ليمون في اناء آخر
وتحضر من الزيت قيمة اللازم وتحضر ملعقة او سلك وتقطر

الزيت شيئاً فشيئاً وكل خمسة قطرات من الزيت تقطر قطرة ليمون أو خل حتى ان يصير متجمداً كهيئة المسلي ثم تسكبه علي السمك وهذا الجنس يقال له بالفرنساوي ميانيز ويقال له باسم ثاني طرطار وتقول بان فرق الطرطار من الميانيز هو ان يحضر جانب من خيار الطرشى الافرنكي وتفرمهم فرما جيداً وتعصر ثم وتضيفهم علي السلطة ويقلبهم فيها فيصير بها نوع خضار ثم يكسي السمك بعدها وهو هيئة الطرطار ويقال له ايضاً صلطة تلياني باللغة التليانيه

ومن بعد كسي السمك المذكور توضع حول أطراف الطبق جنبري او كرسون او بطاطس مسلوق او بنجر او قرنبيط مسلوق ممزوج بالملح والليمون او بقدونس كافي

﴿ النوع الذى يقال له طرطور ﴾

فهيئة سلق السمك هي كما ذكر ويوضع في الاطباق وبعدها تحضر جانب بندق مقشر ويدق جيداً حتى يصير مثل العجين ثم تحضر لقمة عيش من قلب الرغيف وتبوشها وتعصر ماءها وتضاف على البندق مع جانب ملح وفلفل وثوم والجميع يصير دقهم جيداً بالثاني ثم يحضر جانب خل او ليمون وجانب زيت ويمزجهم به حتى يصير كهيئة الصلصة التلياني ثم ينكسى به السمك المذكور كسوة السمك البادى ذكره ويوضع علي أطرافه جانب بقدونس او هندبة وهو لذيذ جداً اه

﴿نوع سمك مسلوق اسلامبولي﴾

بعد ان تسلقه تحضر جانب من البقدونس والنعناع وتفرمهم جيدا ويضاف عليهم جانب زيت وجانب ماء وجانب خردل وجانب توم مسحوق بملح يسير وجانب فلفل حار ويمزجون ببعضهم ويكسون بالسمك المذكور وأكله لذيذ وخفيف واسمه بالتركي جاويش وبالفرنساوي يقال له صلصه اله برجول

﴿في أنواع السمك البكلاه﴾

النوع الاول قبل استعماله تحضره وتوضعه في الماء اثنى عشر ساعة وبعد تنظيفه من القشر والعظم تقطعه قطع متساوية فان كان مسلوقا فاستعماله كهيئة السمك البادي ذكره

أما الثاني اذا أردته مقليا فتحضر جانب من دقيق وجانب من البيض وجانب ماء ويمزجون معا حتى يصيروا مثل السحلب وتحضر طاسة بجانعلى زيت علي النار ثم بعدها توضع الدقيق على الممزوج بالبيض فوق السمك وعند قدح الزيت يصير قليه اه

وأيضا الكبدة المقلية فانها تقطع رقيقة وتقلي واذا أردت أكله بالخضار فتحضر جانب كرفس وجانب جزر وشبث وتسلقهم في النار ثم تحضر الصنية وجانب بصل طازه مفروم وجانب بقدونس مع نعناع وطماطم وتقطع قطع رفيعة وتضع الجميع في الصنيه وعليهم جانب زيت قيمة خمسين درهم ويغلوا على النار غلوتان ثم يضاف عليهم جانب من الثوم والكرفس المسلوق

والجزر وجانب ملح وفلفل ويرص فوقهم السمك فى الصنيه ويضاف عليه جانب ليمون وان لم يكن ليمون يكون خل وهو نوع طلياني والرومى والارمنى مثله اه

﴿ فصل فى السمك الفرنساوى الملوكي وهو أحسن جنس في فرنسا ويقال له سمك الاشمبور ويؤكل سخن ﴾

كيفية استعماله تحضر السمك الوقار الحر أي المرجان الحر فمن بعد تنظيفه تنظيفاً جيداً ينشفه بفوطة أي بخرقة نظيفة وتوضعه في صنية بيضاء وتملحه ملح جيد مع فلفل ويرش عليه من الزبدة والبقسماط المدقوق رش خفيف وتوضعه فى فرن متوسطة حتى يستوي ويجف الماء الخارج منه ثم يعصر عليه ثلاثة ليمونات ويستخرج من الفرن ثم يحضر اناء آخر ويضع فى قلبه جانب من الزبدة وجانب من الدقيق ويوضع على نار خفيفة ويقلب فيه بسلك ثم يمكث على النار مقدار دقيقتين ثم يضاف عليه جانب من خلاصة اللحمة المقوية الخالية من الدسم ويضاف عليه جانب ملح وفلفل ثم يحضر اناء ثاني وفيه صفار عشر بيضات وماء خمسة ليمونات وجزء يسير من الفلفل الحار ويمزج مع الصلصة الذي عملت أولا ثم يصفى الجميع من شاشة او منخل حرير فتصير في الحال جامدة بهيئة الصلصة الميانيز ثم يوضع ماء سخن في حلة وتوضع على النار الخفيفة جداً ثم توضع الصلصة المذكورة في اناء آخر وتوضع في الاناء الذي فيه الماء لاجل أن

يصير سخن لوقت اللزوم

وسنرجع للسمك المذكور ثم تحضر طبق للسمك وتوضع فيه السمكة وتنزع منها العظم وهى صحيحة شرطاً أن لا يبقى فيها ولا شوكة وهى بهيئتها صحيحة ثم توضع حولها جانب من الشمبنيو وجانب طروف كانيليا بمعنى كوفتة سمك بهيئه بذر الزيتون وجانب زيتون أخضر خالي من البذر والجميع حول السمكة وعند تناول الاكل منها فيكسيها بالصلصة المذكورة وبعد أن يكسيها يقطر عليها من خلاصة اللحم الذي يقال له جلاس انتهي . وهذا الصنف يقال له الاشنبور الذى يصنع عند الملوك

﴿ هيئة استعمال السمك الاسكمري المحشى ﴾

وهو لا يوجد الا في اسلامبول وكيفية صناعته هى انه من بعد تنظيفه من القشر فيستخرج معاشه من فمه وحشوه كحشو المدية السالف ذكرها ثم يحشى من فمه ويقلي مثل السمك العادة اه

نوع آخر وهو أن تنظف السمك كالعادة ويضاف عليه بعد تنظيفه جانب ملح وفلفل وكمون وتوم ويقلي مثل السمك العادة ويؤكل سخن

نوع آخر وهو يشوي علي المشبك مثل الكلبصتى وفي اثناء شويه يدهن بزيت وليمون وعند انتهاه يحضر جانب خردل وجانب زيت وبقدونس مفروم جزئي وجانب ملح وجانب ليمون او خل ويمزج الجميع بعضهم وهذا الجنس يؤكل فى الغداء مع جانب

من البصل الاخضر ويضاف عليه الصلصة المذكورة اه
والذي يماثل هذا الصنف في اسكندرية جنس سمك يقال له موز

﴿ فصل في السمك الحلو المصري ﴾

منه اللبيس الذي يصنع أمه واستعماله كهيئة الاسكمري المحشى لانه يؤكل عند الاقباط رأس الطعام في أوان الصيام اه

البياض لا يؤكل الا مقلياً وكسبريه مصري وشوربه عربي وكوفته كباب وكباب سيخ وكوفته بدمعه يخني وسنوضح بيان ذلك

مقلى البياض يقطع السمك قطع متساوية وبعدها يعصر عليه جانب من ماء البصل ويدق جانب كمون وتوم وملح ويضاف على السمك المذكور مع جانب فلفل وماء الليمون ويمزج جميعاً ببعض ويمكث مقدار خمسة دقائق حتى أنه ياكل بالملح وبعدها توضع الطواة وبها سيرج علي النار وتقلبه في الدقيق وتقليه

﴿ الكسبريه المصري المصنوعة من البياض ﴾

يحضر جانب من بصل مفروم بزيادة وجانب ثوم وجانب من كسبرة مدقوقة مع ثوم ثم يوضع مقدار بصل علي زيت بحلة علي النار ويحمره نصف احمرار ثم يضيف عليه الثوم والكسبرة وبعدها يضيف عليهم مقدار من الماء وتغسل السمك بالدقيق حتى تزيل زفرته ثم توضعه علي البصل المذكور وتغطى الحله وتعطيه ملحه وتضبطه جيدا وقرب سواه تعصر عليه نصف ليمونه ولا

عشرة دراهم دقيق وعشرة دراهم زبده وتوضع الزبده علي النار وتوضع فوقها الدقيق المذكور وتقليها مقدار دقيقتين ثم توضع عليها جانب ماء لحم وتقلبها تقليب جيد وتحضر صفار عشرة بيضات وماء خمسة ليمونات وتضيف عليهم الصلصة وتمزجهم ببعض وتقلبهم بسرعة وتصفيهم من منخل أو من خرقة وتكسي بهم السمكة المذكورة وتجعل في أطراف السمكة اما بطاطس أو قرنبيط مسلوق واسمها صلصة هلاندز

﴿ استعمال السمكة المسماة سمكة السلطان سليمان وتوجد في بلاد الشام ﴾

وطريق صناعتها بعد تنظيفها وتنشيفها من الماء توضعها في اناء في قياسها وتضيف عليها جزء من البصل الرفيع كالسمسم وجانب جزر وجانب ثوم يسير وجانب من الزيت ثم توضعها فوق الاشياء وتقطر عليها خمسين درهم زيت وملح وفلفل وبهارات وجانب من العيش الناشف المدقوق ترشه عليها قرب سواها ثم توضعها علي نار هينة جداً وعند قرب سواها علي النار الهينة تعصر عليها ليمونتين وجانب من الخل الابيض مقدار درهمين أو ثلاثة ثم تغطيها بجانب من ماء القوطه وتضبط ملحها وتوضعها في الفرن مقدار دقيقتين أو ثلاثة فانه يبقي جيدا وهذا الصنف يقال له بلاكيا شامي

« البياظ يخني الموضوع من السمك »

وطريق صناعته أن تغلي السمك نصف غليه بعد تنظيفها ثم تحضر جانب من القوطه وتقطعها قطع رفيعه وجانب من الثوم وجانب من الشبت والنعناع وليمون وتقطعه حلق حلق بقشره ويوضع فوق السمكة وتحضر جانب خل وجانب خردل وجانب زيت وتمزج الجميع ببعضهم وبعض ملح وفلفل فوق السمكة المذكورة وتوضعها علي نار هينة قيمة عشرين دقيقة ثم توضعها في الفرن قيمة عشرة دقائق وتضبطها محكم وهذا الصنف لذيذ جدا ولا يؤكل الا بارد

« السمك التونا »

واستعمال صناعته اما مقلي واما مشوي علي الشباك كالبادي ذكره سمك المرجان لايؤكل الا مقلي أو مشوي كالموضح قبله

« سمك البربون »

هو سمك جميل المنظر ولونه كالعقيق الأحمر ويوجد باسلامبول ببحر يقال له بيوكدره ومقدار السمكة منه مائة الي ثلاثمائة درهم ويوجد منه في بوغاز اسكندرية من درهم الي مائة درهم واكله لذيذ ولا يؤكل الا مقلي أو مشوي علي الشباك واستعمال شويه هو أن توضع الشباك علي النار حتى يسخن وتوضع علي الشباك جانب بقدونس أو كرفس ثم تملح السمك بالملح والفلفل والبهارات وتدهن السمكة زيت وتوضعها علي الشباك المذكور وهو علي النار وبعد خمسة دقائق تقلبها علي

الوجه الثاني مقدار خمسة دقائق حتى يبلغ مقدار شوي السمكة عشرة دقائق ثم تحضر جانب من الخردل وزيت وملح وفلفل وماء الليمون ويمزجوا ببعض ثوم يسير وتوضع السمكة في طبق وتوضع عليها الاشياء المذكورة ومن بعدها يتناول الآكل منها وهي جميلة واستعمالها قريبا من الغذاء وبالعشرة دقائق المذكورة انتهى

نوع آخر ـ وهو انك تلف السمكة في ورق أبيض مدهون زيت وتشويه كما توضح آنفا

نوع آخر ـ تحضر جانب من البصل المفروم وشبت وبقدونس ونعناع وكرفس وتفرم الجميع فرم جيد وتوضع صينيه على نار هينه وتوضع فيها جانب زيت وتوضع الاشياء المذكوره داخل الصينيه ويقلوا مرتين ابتداء ثم ترص السمك المذكور في الصينية ويقلوا قيمة خمسة دقائق وبعدها تغطيه جانب من ماء الطماطم ومن ماء الليمون وترش عليه جانب من البقصمات الناعم وتدخل الصينية في الفرن مدة خمسة دقائق وبعدها تخرج الصينية ومنها يتناول الآكل بارد وهو لذيذ جداً وجيد وهذا الصنف يقال له (شاويش الفرن الاسلامبولي) وهو البربونة البادي ذكره اه

نوع آخر ـ من بعد تنظيفه العادي وتمليحه بالملح والفلفل فقط وبعدها يتحمر ويوضع في طبق وحوله جانب كرسون ويضع معه ويوضع باناء آخر نوع صلصة يقال لها (ميانيز) وهذا

النوع فرنساوي ويؤكل في أوان الغذاء وهو سخن وكذلك المرجان الكبير بالاستعمال المذكورة وكذلك الدنيس وكذلك سمك سيدنا موسى عليه السلام وكذلك السمك الذي يقال له مرلان وكذلك السمك الموز وكذلك السمك اللوفير الصغير

« فصل في صناعة السمك الكلكان »

انه يوجد في بوغاز اسلامبول وهيئته مدورة كهيئة الرغيف وجسمه جميعه شوك ولا يؤكل الا مقلي أو بالفرن كما توضح سابقاً

فصل في السمك القرموط والقشر والبسارية والشلبة
والانوم والبلطي والبنى والبلاميطة والراى

والقرموط لا يؤكل الا طواجن عربي بالبصل والثوم والكمون

نوع آخر — ويؤكل كسبريه عربي كالبادى ذكره

نوع آخر — في القرموط كذلك يؤكل كوفتة كالبادي ذكره وشوربه كالموضح قبله

وأما القشر لا يؤكل الا بباظ يخنى او مقلي كما توضح

وأما البسارية لا تؤكل الا كسبرية أو مقلى أو ملوحه

وأما الشلبة لا تؤكل الا مقلي فقط

الانوم أحسنه مشوي ومقلي

وأما البلطي فانه لا يؤكل الا مقلي ومشوي وكسبريه

البنى لا يؤكل الا كباب بالفرن كما تكلمنا سابقاً ومقلي

وأما البلاميطة لا تؤكل الا مشوي أو بياظ يخنى

وأما الواي لا يؤكل الا مقلي

وأما سردين البحر المالح لا يؤكل الا مشوي على الشباك

وأما سمك الثعبان لا يؤكل الا مقلي او مشوي

وأما سمك الرعاش لا يؤكل الا مشوى علي الفحم

وأما السمك الصغير الذى يوجد في اسكندرية الذى يقال له صبارص فلا يؤكل الا مقلي والردسة فلا تؤكل الا بدون شوى انتهت الاسماك

﴿ فصل ﴾

في استعمال المربات تنبيه

ان كل صنف من الاصناف أدناه اذا كان يوجد منه اُقة واحدة فيكون عليها أقتين ونصف سكر ومن العسل ثلاثة أوقات والاستعمال واحد

مربة دشنه	برتقال حاق
طرنج والاحسن يكون مقشور كهيئة القرع	الدرف كرز

ورد	جنزبيل	نارنج صحيح
خوخ	ظهر لمون	بشمله
كمثري	ورد	قرع
مشمش	نارنج	جوز الطيب
برقوق	ليمون صغير	يوسف افندي

عنب كبات　كبات　تين

تفاح　سفرجل　بنفسج

شليك　جوز الهند　أناناس

توت عادي ابيض توت دره اندلي أحمر

النبق　الجرران　العنب الافرنكي

بلح　شمام

﴿ بيان استعمال مربة الورد ﴾

تحضر أقتين ورد من الورد النقي البلدي السبعاوي وتحضر خمسة أقات سكر أربعة منهم توضعهم في أقة مياه علي النار ويغلو حتى يبلغ مقدارهم أربعة أقات ويصيروا بهيئة العسل الابيض ثم تحضر الاقة السكر الخامسة وتدقها دقا متوسطاً وتوضعها فوق وتدعك الورد بها دعكا جيداً حتى لا يصير آثار للورد ويبقي طري مثل الماء ويتواجد فيه نوع ماء ثم تضيفه علي السكر المذكور ويغلو علي نار هينة ساعة تام وهو مغطى ولا يكشف شرطاً انه لما ينزل من علي النار لا يكشف الا بعد ما يبرد اه

كذلك البنفسج بهيئة واحدة وكذلك زهر الليمون وزهر النارنج بل يزيدان في الدعك بالسكر زيادة عن الورد

وكذلك زهر اليوسف افندي والبرتقان بهيئة واحدة اه

﴿ مربة الوشنة ﴾

استعمال مربة الوشنة هو انك أولا تنقعها بالماء حتى تبوش

ثم تنزع البذر وهي صحيحة والاقتين الوشنة مقننهم خمسة أقات سكر وأقه ماء وجزء يسير من ماء الليمون ويغلو علي النار مثل الورد المذكور ثم يوضع الوشنة المعلومة ويغلو مقدار ساعة وعند انتهاها يقطر عليها جانب من ماء الورد وكذلك المشمش والتين

﴿ مربة الشليك الطازه ﴾

من بعد أن تغلي المقدار السكر المعلوم كما ذكرنا قبله فان الشليك يغلي خمسة عشر دقيقة فقط وأما الكرز يغلي ساعة ونصف

« النعناع والكمثري والطرنج والكبار »

مقدار السكر هو المقدار المذكور قبله وانما ينسلقوا ابتداء وكل منهم صناعته كصناعة البادي ذكره

« العنب والنبق والزبيب الناشف »

مقدار السكر فيهم واحد كالسابقين وانما يمكث علي النار مقدار ساعتين فقط

الليمون الصغير والاخضر واليوسف افندي والبرتقال الصغير

ابتداء وهو صحيح ينبشر على المبشرة وان لم تكن مبشرة علي حجر ويكون خروج الزيت على الحجر فينسلقوا مرة واحدة على النار بشرط أن تكون نار قوية وبعدها توضعها في السكر علي حسب المقادير المعلومة قبله ويمكث علي نار هينة جداً اثنى عشر ساعة

« السفرجل »

اذا أردته من غير سلق فيمكث علي النار اثنى عشر ساعة
واذا كان سلق يمكث ساعتين

أبو فروه فانه يمكث على النار عشرين ساعة

الجنزبيل وجوزة الطيب والجذر الاخضر وجوز الهند

الجنزبيل وجوزة الطيب أولا يبل بالماء اثنى عشر ساعة وبعدها
يغلي ستة وثلاثين ساعة علي نار هينة

الجزران الاخضر فانه أولا يسلق ثم يوضع في السكر كما تقدم

جوز الهند فانه يتقطع بعد تقشيره قطع رقيقة كهيئة الورق
والأحسن كونه ينبشر علي المبشرة كهيئة الورق الرقيق ويمكث
بالسكر ستة وثلاثين ساعة على نار هينة

الخوخ صناعته في المربة كصناعة مربة الشليك حيث انه
لا يتحمل النار وسكره يكون زائد فى السوي عن الآخر
جزء يسير حتى أنه يوازن المياه الناتجة من الخوخ فى غليانه

وكذلك التوت الدره اندلي والتوت العادة

مربة القرع الادراف واسمه التركي (اصمه كباك)
واستعماله من بعد تقشيره والأصح جرده بظهر السكينة
ومن بعد جرده ينسلق مرة واحدة على نار جيدة ثم يتصفى
ويوضع فى السكر حسب ما عرفا سابقاً وهو يبقى كهيئة الورد
ومربة القاوون التركي الجامد كذلك وهو لا ينسلق بل ينقطع

شربات الشليك والوشنة والتوت والرمان

استعمال الجميع واحد

وهو أولا تصفى الصنف المرغوب الناتج منه اذا بلغ أقتين فعليهم خمسة أقات سكر واستعمالهم كالسالف ذكره

﴿ شربات الليمون ﴾

استعماله هو أن الاقة من ماء الليمون عليها خمسة عشر أقة سكر وأربعة أقات مياه وصناعته كما تقدم

وجميع الباقى من المشروبات هي بالمقادير المبينة قبله والصناعة واحدة

﴿ اللوز ﴾

هو أن الاقتين اللوز من بعد تقشيرهم ودقهم مع جانب سكر دقا جيداً حتي يصير مثل العجين يضاف عليهم قيمة أقة مياه او اقة ونصف ويصفى وبعد تصفيته يضاف عليه خمسة أقات سكر ويغليهم علي النار كالشراب البادي ذكره اهـ

تنبيه — استعمال جميع المشروبات كهذه الصفة وهو أنها تصير علي النار فتنعقد مثل العسل الابيض والحذر من حرق الحلة علي النار لانه اذا حصل حرق من أي جهة فى الحلة فيتلف جميعه ويكون الصانع للمربات والمشروبات عند تركيب الحلة علي النار لاى صنف منهما استحضر على حلة وبها مياه أخرى وقطعة خرقة نظيفة ويبل الخرقة من المياه ويعصرها ويجري تنظيف صور الحلة فى أثناء الغليان ودائماً يكون ملتفت للحلة شرطا أن

تكون حمرة كهيئة الذهب واما مبيضة جديدة والاحسن حمرة والصنعة فى طلاها قبل التشغيل — ويشترط أن الصانع لا يعمل شيء من الاصناف المذكورة علي النار ولا يشغل فكره بشيء آخر ما دام جارى الشغل فى المربة او الشربات اه

﴿ فصل في استعمال الطرشى ﴾

بذنجان اسود	عنب
قرع نوار صغير	باميه رومى
خيار	بصل
فلفل	زيتون أخضر
جزر	زيتون اسود
كرفس	قرنبيط
فصوليه	بنجر
فلوكيا	قوطه خضره
كرنب	بطاطس
لفت أبيض فرنساوي	

فالبذنجان ينشق نصفين وينساق نصف سليق ويتصفي من الماء ويتحشى ورق كرفس مفروم وجانب ثوم وجانب فلفل حار وبعد حشوه يترص فى اناء ويوضع عليه جزء ملح يسير ويوضع عليه الخل الصافي بدون مياه اه

القرع النوار والفصوليا هما الاثنين شرح البذنجان

البطاطس تسلق نصف سوي وتتقشر وبعدها تتقسم نصفين وتوضع في اناء وتوضع فوقه جانب خل وثوم وملح وورق الكرفس

الجزر والكرفس ينسلق ويوضع فوقه خل وملح يسير فقط

مخلل الخيار ـ يوضع في اناء فوقه الخل وجانب ملح وجانب ورق الكرفس

العنب ـ شرحه

الفلفل ـ شرحه

اللفت يتقشر وينسلق كهيئة البطاطس

وأما البنجر فانه ينسلق ويتقشر ويتقطع قطع متساوية ويوضع في اناء ويضاف عليه الخل والثوم والملح وجزء من الدقيق مختلط بجانب ماء اه

الفلوكيا والقرنبيط كهيئة الكرفس

البامية الصغيره الرومى فانها تسلق مره واحده وتوضع في اناء بعد تصفيتها وبرودها ويوضع فوقها جانب ثوم مفصص ومقشر صحيح ويوضع فوقها خل كفايه حتى تتغطي بالخل انتهى

البصل والكرنب الصغير ينسلق كهيئة البامية بدون ثوم بل يوضع عليه جانب فلفل حار وكرفس وخل كفايه والجميع كله مغطي بالخل فى القدره

الزيتون الاخضر ـ تحضر القدر المعلوم منه ويشرح واحده

واحده من أجنابه ويمكث في المياه أسبوع وكل يوم مياه جديدة وبعد الاسبوع يوضع في الملح الكفاية حتى يتغطى بالزيت وينعصر عليه جانب من ماء الليمون وجانب ملح يسير ويتغطى ثلاثين يوما وبعد ذلك يصير أحسن من الزيتون الجرتلي الذي يحضر بزيته واذا أراد الانسان أن لا يوضع عليه زيت فيمكث مقدار ستة أيام في الماء والملح

الزيتون الاسود ـ اذا أردت تخليله تحضر فرد وتوضع فيه راق ملح وراق زيتون بالتدريج ويوضع عليه شيء ثقيل مقدار عشرة أيام

القوطه الخضره ـ توضع في الملح عشرين يوم وعليها جانب ثوم أو جانب ورق كرفس وملح يسير وخل كفايه

انتهي مخلل الطرشي الخاص وهو تخليل اسلامبولى

﴿ فصل في الخضارات البذنجان الاسود
وبطبخ علي جملة أنواع وهم ﴾

النوع الاول مسقعه

كيفية صناعتها أن تحضر جانب من البذنجان الصغير وتقطعه كل واحده أربع قطع من بعد تقشيرها ثم تحمره في السمن وتحضر حله أو اثنين عن قيمة المطلوب التي يقال لها دقية وكل دقية عبارة عن طبق ويوضع أولا في كل منها قيمة نصف رطل من اللحم المفروم الموضح الذي يقال له « قيمة » وترص من البذنجان

علي القيمة المذكورة قيمة ثلثاى الدقيه وتوضعها علي النار وتسقيهم بماء الملح وعند قرب سواها تغطيها جانب من ماء القوطه والليمون وتضبط ملحها وتباشرها خوفاً من حصول حرق أي جنب من الدقية وأكلها يكون سخن وهي لذيذة

نوع آخر — ويسمي أيضاً بالتركي كترشمه وهو البذنجان الاسود المذكور (وبالعربي مقلى) وطريق صناعته أن تحضر جزء من الباذنجان وتقطع الواحدة أربعة قطع بالعرض وتملحها بالملح والفلفل وتقليها بالزيت الي أن يتحمر وترصه في الطبق وتحضر جانب لبن صافي وجانب من الثوم يسير والملح وتسحقهم معاً وتوضعهم علي اللبن مع خفقهم جيداً وتوضع اللبن في وسط الطبق

القرع الكترشمة استعماله مثل البذنجان البادي ذكره »

الملوخية وصناعتها أن تحضر مقدار من الملوخية المقطفة بالورقة المغسولة جيداً وتحضر جانب من السمن علي النار وتحمر الملوخية بالسمن حتي تنشف وهي علي لونها بدون ان تحترق ثم تحضر جانب من اللحمة المفرومة وتوضعها علي النار بيصل أكثر من اللحم حتي تتحمر نصف احمرار ثم تضيف عليه جانب من ماء اللحمة وتغليهم ثم تعطيهم جانب من الحمص المقشر ثم تنزل الملوخية من بعد ان تكسرها بيدك تكسيراً جيداً وتحضر جانب ملوخيه خضرا وتفرمها نصف فرمه وتضيفها على الملوخية

المذكورة وتقلبها حتي تنتهي ثم تعمل لها الكسبره والثوم المعتاد وتعطيها جانب من الفلفل الاسود وجانب من ماء الليمون قليلا وتضبط ملحها جيداً وهذه صفة الملوخية البوراني

واذا طبخت بالفراخ أو باللحم أو بالحمام فتكون الصفة واحدة وانما تقطع اللحم أو الفراخ أو الحمام قطع متساوية علي حسب المرغوب

السبانخ البوراني طبخه مثل الملوخيه المذكوره ــ ورق البنجر الصغير طبخه مثل الملوخيه المذكوره وكذلك السلق

بيان استعمال السبانخ العادى

ان طباخته هي أن تحضر جانب من البصل المفروم وتوضعه في حلة وجانب من السمن وتقليه مرتين حتي يتحمر نصف احمرار ثم تضيف عليه قدر رطل لحمه وتقطعها قطع متساوية وتضيف عليه جانب من ماء اللحم ومن الفلفل الاسود ومن الحمص المقشر ثم تسلق السبانخ في حلة اخرى وتنزلها وتصفيها ثم تبردها بماء بارد وتعصرها وتفرمه وتضيفه على الاشياء المذكورة وتقلبه وتضبط ملحه جيداً وتعمل له توم وكسبره ان كان مصري وان كان عثماني فيؤكل من غير كسبره

الخبيزه والرجله وطباختهما كالسبانخ المذكور

أنواع البذنجان ان طباخة البذنجان الاسود بالزيت علي أنواع كثيرة فالنواع الاول

هو ان تقشر البذنجانه السودا قشره وتترك قشره وتشقها من الوسط وهي صحيحة وتحضر جانب بصل مفروم وجانب كرفس وبقدونس ونعناع وشبت وثوم وقوطة مقطمة قطع رفيعة وتحمر البصل ابتداء من بعد تحمير البذنجان في الزيت ثم تنزل البصل على النار وتضيف عليه الاشياء الموضحة وتعطيه جانب ملح وفلفل وتحشى البذنجان من الوسط قيمة القدر المعلوم وتوصه في الصنية وترش عليه جانب صنبير وتوضعه على النار وتعطيه من المياه شيئاً فشيئاً وعندقرب سواه تعطيه جانب كبير من اللمون وجانب من ماء القوطة يسير ومن بعد ذلك يدخل الفرن مقدار خمسة دقائق ويضبط ملحه جيداً ولا يؤكل الا بارد وهذا الصنف يقال له بالتركي (امام بيان)

نوع آخر هو بهذه الصفة انما يزيد في كونك تضيف عليه جانب خل وسكر والصناعة واحدة وهذا الصنف يقال له بالتركي (أكشيره)

نوع آخر هو كذلك بهذه الصفه انما البذنجان يسلق والاستعمال واحد ويزيد الليمون له واذا كان ماء حصرم يكون ألذ كما وأن الزيت يكون زايد لنسبة سلقه واسمه (أكشيره يلان)

نوع آخر يقال له توغة ـ وطريق صناعته أن تقطع البذنجان قطع متساوية ويتحمر في السمن وبعد تحميره يترص في طواة مخصوصة له أو صنية صغيرة قيمة صحن واحد وتجعل في وسطها

جانب من الجزر المفروم وكرفس وبقدونس وترص عليها البذنجان المذكور كما هو حتى وأن الصنية تكون مملوءة كفاية وتحضر جانب لحمة مفرومة وتصعجها على النار بجانب بصل وتضبط ملحها وتعطيها جانب فلفل وجانب بهارات وتركب البذنجان المذكور على النار وقرب سواه تعطيه جانب من ماء طماطم الليمون ويكون سواه بماء اللحم المستقوي وبعد انتهي سواه تكسيه باللحمة المفرومة وتدخله الفرن خمسة دقائق ويتناول منه الاكل وهو سخن لانه لذيذاً جداً ويقال له (كلاج)

نوع آخر واستعمال طبخه أن تقطع البذنجان ثلاث قطع كهيئة قطع الانوعه السالف ذكره وتخلي قلبها وتقشر نصفها وتترك النصف الآخر بقشره وبعد ذلك تحمرها بالسمن وبعد تحميرها تصبح جانب من القيمة وتضيف عليها جانب ملح وفلفل مفروم ثم بعد تصيجها على النار وسواها جيداً تفرمها بالثاني وبعدها يضاف عليها صفار بيضة وجانب من الصنوبر جزئى أو من الفستق الاخضر ثم تحشى البذنجان واحدة واحدة الي آخره وتحضر جانب من الدقاق قيمة القدر المعلوم وترصه فيها كهيئة البذنجان المقمة والسوى واحد انتهي

﴿ نوع آخر ويقال له الشيخ موسى ﴾

هو ان تقشر البذنجان الصغير ويتخلي من الوسط بالطول ويقال له بالتركي (كارنياك) وبعد تقشيره يتحمر في السمن تحميراً

جيداً أو بعدها ينحشي بقيمة المذكور قبله ويرص في الدقاق أو في طواة صغيرين وبعد انتهي سواه يدخل الفرن مقدار دقيقتين وهو جيد

﴿ في البذنجان المحشي العادي ﴾

انه يتخلي جيداً وينزع منه البذر وبعدها يتقشر من الخارج ثم تحضر جانب بصل مفروم في حلة وتسوي على النار نصف تسوية وعليه جانب أرز قيمة القدر اللازم مغسول ومنقي وجانب بقدونس ونعناع وان كان البذنجان شامي يضاف عليه جانب ثوم وجانب ليمون وجانب لحمه مفرومه قيمة القدر المعلوم والجميع يمزجوا ببعضهم وتحشي بهم البذنجان ويرص في حلة وتوضعها علي النار ويكون موجود حلة أخري بماء يغلي على النار ويؤخذ منها كبشتين علي البذنجان المذكور ويغلي غليتين علي النار وبعدها يصير نزوله وتصفية الماء منه ويقدح له جانب سمن ويركبه على النار ويعطى له الملح الكفاية ثم يسقيه من ماء اللحم المستوي شيئ فشيئ الي انتهاه وعند قرب سواه يعطى له جانب ليمون وجانب ماء طماطم يسير وهذا يقال له ضامه اسلامبولي وهي لذيذة

القرع الكوسة الضامة وهو بالشكل نفسه والاستعمال واحد انما لا يوضع عليه ليمون

القرع المسقعة والبصطي استعمالهما كهيئة استعمال المسقعة البذنجان

اللفت الاخضر استعماله واحد مثل البذنجان المسقعة ويكون

أكله في شهر طوبه

« مسقعة الكرات ابو شوشه وضلمته »

فان مسقعته مثل البذنجان الاسود والضلمة كهيئة الضلمة السابقة

مسقعة الكرنب تحضر القيمة المطلوبة من الكرنب الابيض وينزع منه الضلوع حتى يصير ورق فقط ويفرم كهيئة الكنافة وبعد فرمه يتحمر في السمن حتى يصير دبلان بشرط أن يكون نصف سوي ويوضع بعدها في مصفة حتى يصفى من السمن وبعدها تحضر الدقاق كهيئة البذنجان الاسود السابق توضيحه ويسوي مثاله ويسمي بالتركي (مشكا) ويقال له بالفرنساوي (شكروت فارسى) انتهي

« بذنجان الضلمة الكدابه الذي بالزيت »

من بعد أن تحضر القدر المعلوم من البذنجان تخليه جيداً وتجعل لكل منهم غطي وتحضر جانب بصل مفروم وجانب أرز مغسول منقي جاهز وبعض بقدونس وشبت ونعناع مع جانب قوطة ثم توضع البصل بجانب زيت علي النار حتي يصفر وقبل ذلك تطلع النصف منه والباقي يصفر للغاية ثم توضع عليه جانب مياه قيمة سواه نصف سوى وتضيف عليه البصل المذكور الذي لم يجز تحميره المستوي نصف سوي وتوضعه علي جميع الاشياء المذكورة ويمزجوا ببعضهم مع ملح وفلفل وتضبط

ملحه جيداً فان الارز سيبلغ درجة نصف سوى ثم توضعه في صنية لغاية ما يبرد وتعصر عليه ليمونتين أو ثلاثة ثم تعطيه جانب من البهار وجزء يسير من السكر المدقوق ليضيع مرارة الزيت وتحضر حلة نظيفة تكون مبيضة وتوضع بارضيتها جانب بصل من غير سوي وجانب كرفس وتحشى البذنجان واحدة واحدة وتغطيها وترصه بالحلة علي الواقف الى أن ينتهي ثم تحضر جزء زيت علي النار حتي يستوي وتضيفه علي البذنجان وتوضعه علي نار متوسطة وتعطي له ماء اللحم شيئاً فشيئاً وان لم يكن موجود ماء لحم يكون ماء ساخن جداً وقرب سواه تضبط ملحه وتعطيه بجانب من ماء الليمون زيادة قيمة ليمونتين أو ثلاثة وهذا الصنف يقال له (بالانجي ضولمة بذنجان)

القرع البلانجي ضلمه كذلك بهذا الاستعمال وأيضاً الكرنب وورق العنب والكرات أبو شوشه والطماطم وورق السلق العريض والخرشوف كذلك القوطة والبذنجان جميع صناعتهم واحدة كهيئة البذنجان الاسود والجميع بزيت

« فصل في استعمال البامية التى تؤكل باردة بالزيت الاوكا »

وهي اذا أردت أن تصنع صحنين أو صحن هو أن تحضر خمسين درهم زيت وتوضعهم في حلة وتضيف عليهم مقدار ثلاثين درهم بصل وتقطعهم قطع رفيعة وتوضعهم فوق النار مع جانب جزر وكرفس والجميع يغلوا علي النار مقدار خمسة دقائق وتضيف

عليهم مقدار رطل ماء عادى أو ماء لحم قوى والاحسن ماء لحم منزوع الدسم ثم يضيف البامية قيمة المطلوب وعليهم جانب من الثوم يسير وتغليهم حتى يستوى وعند قرب سواهم تعصر عليهم لمونتين أو جانب من ماء الحصرم أو جزء يسير من ماء الطماطم وبعض فلفل اسود وتضبط ملحهم جيدا انتهي

« الفصوليه الخضرا »

ان استعمالها مثل استعمال الباميه المذكورة أعلاه انما تزيد عنه قريب سواها جانب بقدونس مفروم توضعه عليها انتهي

« أنواع الكوسة المسقعة الصغيرة »

النوار يستعمل مثل الفصولية المذكورة

الطرطوفة وتسمي تفاح الارض والاستعمال كما تقدم

« الكشك الماظ الطازه »

يستعمل مثل الفصولية البادية الذكر

الفول الاخضر الرومي والبلدي الاستعمال هو كما تقدم أعلاه

« فصل في استعمال البامية البورناني »

أولا تحضر القدر المعلوم من البامية حسب الطلب وتقشرها كالعادة وتكون صغيرة وتغسلها حتي ينقطع عنها المخاط وتحمرها في السمن وتصفيها بمصفة من السمن وتحضر جانب لحمة خالية العظم حسب القدر المعلوم من البامية وتفرمها جيداً وتعصجها علي النار وتقطع البامية قطع متساوية وتحمرها في السمن جيدا وتوضع

اللحم المعصج في الدقاق والبامية فوق اللحم وسواها كسوي البذنجان المسقعة انتهى

رؤس السبانخ استعماله هو مثل البامية وكذلك القرنبيط

فصل في استعمال الحميض

اسمه بالافرنكي لوزى

واستعماله أن تحضر قيمة القدر المعلوم أقه أو نصف أقه وتقطعه في مثل هيئة السبانخ وتسلقه في ماء على النار قيمة غليتين وتوضعه في منخل سلك حتى يتصفى من مائه وتنقله الي أناء ثاني وتصفيه لانه يتحمل النار ويتصفى بسرعة وبعد تصفيته تحضر جزء من الزبدة أو مسلي جيد وقيمة عشرة دراهم دقيق تغليهم علي النار وتقلبهم بسلك أو معلقة وبعد أن يغلي علي النار مسافة ثلاثة دقائق فتضيف عليه جانب من اللبن أو من ماء اللحم الجيد وتضيف بعد ذلك الحميض وتقلبه فتجده جامد مثل المهلبية ويغلي علي نار هينة وتغطيه جانب فلفل وملح وتضبط ملحه وتحضر عيش محمر قطع متساوية وجانب بيض مسلوق مقطع أربعة قطع وعند غرف الحميض توضع في أطرافه العيش المحمر والبيض المذكور وكيفيته أن توضع البيض مابين قطعتين عيش وعند قرب الاكل توضع فوق وشه خلاصة اللحم المستوي الذي يقال له جلاس فيصير لذيذ جدا اه

واذا أردت أكله بنوع آخر فانه يكون مع الكوستليتة

المشوية فلا بأس أو مع البوفتيك أو الحمام أو السمان المصنوع كباب أو مع كباب الفرن الرستو الذي هو نخذ كباب

واذا أردت أكله مع الفيتكندوا نوع من اللحم الكباب الافرنكي فلا بأس أو مع البوفندو فلا بأس

وكذلك السبانخ بهذه الكيفية ويقال له بالفرنساوي بوري بنار انتهي السبانخ

(فصل في استعمال الجزر الافرنكي والقلوكيلو وابو ركبه والقرنبيط والبطاطه وهم افرنكي)

واذا أردت استعمال أحدهم فتحضر قيمة القدر المعلوم من صحون لعشرة فالصحن الواحد عبارة عن نصف أقة منهم أو أقة كاملة واذا كان طبق صغير فيكون ربع أقة وبعد تقشير المقدار المعلوم حسب اللزوم من أحدهم فتسلقه جيدا وتقطعه قطع متساوية وتحضر جانب زيت على النار مع جانب دقيق وتقلبهم علي النار قيمة دقيقتين في السمن يغلوا ثم تضيف عليهم جانب لبن من نصف رطل الى فوق علي حسب المرغوب وسترجع السمن الذي فوق النار مع الدقيق لما تضيف اللبن فتقلبه تقليب بسرعة عند وضع اللبن علي السمن بالدقيق المذكور ويغلو غليتان خفيفتين وتضيف الجزر علي النار واذا كان موجود قشطة فلا بأس من أن تعطيه جزء قيمة عشرة دراهم ويقال له بالفرنساوي بارزيني واستعمال الجميع بهذه الطريقة انتهي

فصل فى السبانخ المارسيلى باللحمه المفرومه

تحضر جانب سبانخ مقطف فقط الورق الرقيق وتسلقه علي النار وتبرذ عليه بماء بارد وتعصره جيداً وتفرمه كهيئة السمسم وبعدها تحضر جانب بصل مفروم مثل السبانخ وتحضر جانب قيمة معصجة كهيئة السبانخ وتوضع البصل المذكور بجانب مسلي علي النار بطواه حديد حتى يصير في نصف الاصفرار وتضيف عليه السبانخ مع القيمة المذكورة وتقلبهم مرتين علي النار وتضبط ملحهم وتعطيهم جانب بيض قيمه المطلوب من عشرة الي عشرين علي حسب مايلزم وتكسرهم في اناء آخر وتخفقهم جيداً وتضيف البيض علي السبانخ وتقلبهم بسرعة وعند قريب سوي البيض فتجمعه مطاول بجوار الطوه ويكون استعماله قرب الاكل بدقيقتين أو بخمسة ثم توضعه في الصحن المطال وتكون هيئته طويله بهيئة الروسبيف وتوضع عليه جزء يسير من خلاصة اللحم المستوي الذي يقال له جلاس وهذا يقال له اموليت بالسبانخ وبالفرنساوى يقال له اموليت بينار

واذا أردته الاتوركه الذي يقال له بالسبانخ فمن بعد تحميرهم الجميع مع بعضهم وهم السبانخ واللحم والبصل كهيئة السالف ذكره فتوضعهم في طواة البيض ويتكسر عليهم البيض صحيح وتقطر عليه جانب ملح وفلفل وقربل الاكل بدقيقتين فيستوي نصف سوي وهذا الصنف يقال له اوف الاكاستني

تويل

واذا أردت السبانخ ضلمه فصناعته كصناعة الورق العنب

واذا أردته طرطور أى نوع سلطه فتحضر جانب من روس السبانخ وتسلقه سلق جيد وتوضع له جانب ملح وفلفل وتوضعه في الطبق وتحضر جانب طرطور مصنوع كالمبين قبله وتوضع فوقه السبانخ المذكور فان أكله لذيذ

وكذلك بالقرنبيط والكرفس والبذنجان المقلي الكينراته بالزيت والرجله وما عاثل ذلك من الخضارات اما أكله ففى الظهر واما في الليل فلا يوافق لكونه ليس سريعاً فى الهضم والجميع يصنع بالزيت

وكذلك القرع المسلوق الوار الصغير فانه من بعد سلقه يصنع طرطور كهيئة السبانخ

وكذلك الفراخ المسلوقه ولحم القوزي الصغير يصنع طرطور واذا أردت الأكل منهم فلا بأس

(فصل في استعمال اللحم البارد)

اذا أردت أن تصنع لحم بارد فتحضر مروحه بمعنى يد الخروف من اللحم وتنزع منها العظم بدون أن يحصل لها شيء لاقطع ولا خلافه ومن بعد نزع العظم وهى على هيئتها صحيحة فتحضر جانب لحم مفروم خالى العروق والدسم قيمة رطل وتفرمه فرما جيداً وبعد فرمه تدقه في جرن جيداً حتى يصير بهيئة الزبدة

وتضيف عليها جانب من ماء العيش المبلول ثم تستخرجه من الجرن وتوضعه في أناء آخر وتضيف عليه جانب طروف أو شنبنيوا والاصح الطروف وجانب ليه مقطعة قطع صغيره وجانب لسان ثور مقطع صغيرة وجانب من صفار البيض قيمة القدر المعلوم حسب اللزوم ومقدار المروحه صفار أربعة بيضات وتمزج الجميع ببعضهم داخل المروحه وتخيطها جيداً وتلفها في جانب شاش نظيف خالي من النشا وتوضعها في حله بجانب ماء حتى تستوي مقدار ساعه وربع علي نار متوسطه وفي أثناء الغليان يكون معها جانب كرفس وجزر وقرنفل وبصل بقشره مشوى بالنار قبل وضعه علي اللحم وبعد سواها توضعها فوق تختة وتوضع فوقها شيء ثقيل مقدار أربعة ساعات وسترجع الماء اللحم الذي كانت فيه وسلقه فتصفيها من الدسم بشاشه وتحضر جانب لحم مفروم بقري قيمة نصف رطل وجانب جزر وكرفس وقيمة ٢٠ درهم تتقال افرنكي وتفك التتقال بقيمة عشرين درهم ماء سخن وتضيفه علي ماء اللحم المذكور مع الجزر والكرفس واللحمه البقري المفرومه وتكسر أربع بيضات بقشرهم وتخفقهم جيداً حتى يمتزج الصفار بالبياض وتضيفهم علي التتقال المذكور وتمزج الجميع ببعض بيدك أو بسلك وتعطيهم جانب ملح قيمة ضبطه وجزء فلفل صحيح أسود وورقة لورا وتوضع الجميع علي نار متوسطة غير سريعه وتكرر الماء المذكور حتى يصير بلون

الالماظ بشرط أن يمكث علي النار قيمة نصف ساعه علي الاقل أو عشرين دقيقة وتصفيها أما بخرقة نظيفة أو بفانله صوف أبيض لان تصفية الفانلة تصفيها بدون دسم وبعد ذلك توضعها على الثلج وفى عشرة دقائق تتجمد مثل الالماس وكيف شئت تلونها وقريب الاكل تفك المروحه من الشاش بعد مكوثها على الثلج قيمة ساعتين أو ثلاثة وتفكها من الخيط وتقطعها قطع رقيمة جيداً وهي على هيئتها وتجعل حولها من التتقال المذكور الذي صنع شرطاً أن يكون منقطعاً قطعا كيف تشاء من داخل الطبق ويتناول منها الاكل فانها تبقي لذيذة جداً

وهذا الصنف يقال له بالعربي لحم بارد دوندورمه ويقال له بالفرنساوي زيبول فارسى الاجيلى انتهى

واذا أردت أن يكون سخن كباب بالفرن فيها هو الصنف نفسه وفقط يستوي كباب بالفرن بجانب من المسلى وقريب الاكل تقطعه وتوضعه في الطبق وحوله جانب بطاطس محمر مسلوقه ومقلي بالزبدة قليلا وعليه جانب بقدونس قليل وجانب ملح وفلفل وتجعل فى أطراف المروحه اللحم المذكورة التى هى مصنوعة زيبول كباب حسبما ذكرنا وكذلك الفخذة الكباب

وهذا الصنف بالعربي يقال له فخذة كباب بالفرن أومروحة كباب بالفرن ويقال له بالفرنساوى ژيبو رروتي شو

وكذلك فخذة الكباب اسمها بالفرنساوي جيجو رونيه

واذا أردت هـذا الصنف نفسه من الفراخ فى الانواع الباردة فالاستعمال واحد .

وكذلك الفراخ الرومى الانثى فان الفرخة هى ألذ من الديك في اللحم البارد وكذلك السمان وكذلك الفراق وكذلك الحمام وكذلك السفلة خالية العظم والجميع كله استعمال واحد

واذا اردت اللحم البارد داخل قالب من هذه الاصناف فتقطع قطع رفيعة بداخل القالب الذى يقال له اسبيك الذي يؤكل بارد فى البوفيه فتضع جانب دوندرمه السالف ذكرها للمروحة الباردة فتحضر جانب ثلج مكسر وتوضع عليه القالب وفي أرضيته جانب طروف مقطع قطع رقيقة ومرسوم رسم منظوم ثم توضع عليه من اللحم المقطع مثل الريال مدور وتوضع عليه جانب من الدندرمه فيتجمد من اللحم وهكذا الي أن ينتهي القالب انتهى

وعنـد اللزوم تحضر جانب ماء سخن وطبق داخله فوطة مطبقة وتوضع القالب في الماءالسخن مقدار دقيقة وتقلبه بسرعة على الفوطة التى داخل الطبق ومنه للصفرة انتهي

وكذلك اللسـان البقري المسلوق البارد فوق الثلج فانه يتقشر ويتقطع قطع رقيقة كهيئة البادي ذكره والاستعمال واحد ويقال له بالعربي لسان دوندورمه وبالفرنساوى يقال له (رلنسج دبيف قورواه

واذا أردت الاوستا كوز البادي ذكره في أول الكتاب

الذي يقال له أبو جلنبوا فيتقشر من قشره ويبقى اللحم فقط ولحمه يسير أبيض مثل الفضه والذ من السمك هو أن تحضر قالب بيضاوي وتوضعه فوق الثلج وتوضع فيه جانب من الجلاطينه التي صنعت من اللحم

ثم توضع اللحم الاوستا كوز المذكور في الوسط بالقالب وعليه جانب ميانيز المصنوع للسمك وبعد ذلك تتمه حتى يبقى القالب مملوء لحد الثالث من المانيز والاستا كوز ثم تكمله بماء الدندرمه ويمكث على الثلج الى ان مع جانب بقدونس مفروم ثم تتبل الكوارع واحد بعد واحد في البقصماط المدقوق وتوضع طاسة على النار قرب الاكل بخمسة دقائق وبها جانب مسلي أو زيت حسب مرغوب الآكل وتحمرهم فيصيروا بهيئة الكوفتة الكوارعه المحمرة ويبقى جيد لذيذ

واذا أردت أكله بارد بالخل والزيت والملح والفلفل يكون بهيئة نوع صلصة ويؤكل في السفرة قبل الاكل وهو لذيذ

واذا رغبت أكله بتربية فتقطعها قطع متساوية وهى الكوارع وتوضعها في حله وعليها مقدار من خلاصتها قليلا وتحضر قيمة صفار أربعة بيضات وعليهم قيمة خمسة دراهم دقيق وتخفقهم جيداً حتى يختلط الدقيق بالبيض وتعصر عليهم ليمونتين وجزء خل قيمة درهمين أو ثلاثة وتمزج الجميع ببعض ثم تصفيهم بخرقة نظيفة وتوضع الكوارع المذكورين على النار

بالهينة حتى يغلوا وتضيف عليهم التربية وتقلبهم مرتين خفيفتين ويكون الاستعمال قبل الاكل بدقيقتين او ثلاثة

واذا أردت أكل الكوارع تسقية فأولا تحمر بالسمن قدر رغيف عيش مقطعة قيمة القدر المعلوم حسبما ترغب صحن أو اثنين والصحن عليه رغيف واحد ثم توضع الكوارع على النار تغلي هينا ثم تحضر جزء توم مفروم وتحمره في جانب مسلى وتوضع عليه بعد تحميره جزء خل ومن مرق اللحم أو ملح وفلفل وتبل العيش المذكور من ماء الكوارع وتوضعه في طبق وفوقه الكوارع وتقطر عليه من الخل والثوم المذكور وتقطر عليه قليلا من البهارات واستعماله قبل الأكل بخمسة دقائق اه

(فصل في استعمال كباب راعى الغنم الذي يقال له بالتركي شوبان كباب)

وكيفية صناعته أن تحضر حلة وداخلها جزء بصل وجانب توم وجانب جزر وكرفس وجانب عظم لحم رفيع وجانب طماطم الواحده مقطوعة اثنين والجميع في أرضية الحله متساويين ثم تحضر جانب من زنود اللحم وجانب من الدوش متقطع قطع متوسطة وجانب من السفلة الجميع قطع متساوية وتوضعهم بهيئة رص فوق الاشياء الموضوعة بالحلة ثم تقطع فوق اللحم نصف ليمونه بقشرها حلق وتعطيهم جانب ملح وفلفل وتضيف جانب ماء قوطه قليل وجانب كمون وقرنفله واحدة بالعدد

وجانب مسلى ثم تحضر فرخ ورق غليظ وتلصق في حروفه جانب عجين وتوضعه فوق الحلة واطرافه تصق فى جوانب الحلة حتى لايأخذ نفس لاتمام الرائحة الفكيهة وعدم ذهابها منه ويوضع على نار هينة قيمة ساعة فلما يجف مائه بدون حرق ثم تنزع الورقة من فوقه وتحضر الطبق ويستخرج اللحم منه واحدة واحدة بدون أن يحصل له تقاطع حتى تبقي الارضية ثم تصفي من الارضية المسلى وتعطي لما هو باقيا بالحلة قيمة عشرين درهم ماء وتقلبهم تقليب جيد بكبشة حديد أو مغرفة خشب وبعد تصفيهم من منخل سلك وبعد التصفية توضع الخلاصة بحله صغيره وتوضعها فوق النار وتعصر عليها نصف ليمونة وجانب كمون وتضبط ملحهم جيدا فيبقي فيه لذة عجيبة الشكل ويصير الماء متجمداً مثل المهلبية الخفيفة لكثرة قوتها لان خلاصة اللحم المذكورة جميعها بقيت بهذه المياه وتوضعها قرب الاكل فوق اللحم المذكورة ويتناول منه الاكل فانه يصير لذيذ جدا انتهي صنف كباب راعي الغنم

وكذلك الارنارط كباب يقطع قطع رقيقة بعظمه من السفلي ويستوي داخل صنية يوضع تحت منه جانب كرفس وجزر وبصل ومسلى ويستوي على نار هينة وبعد سواه بالنار يدخل الفرن قيمة خمسة دقائق وقريب السوي تجعل الاستعمال كهيئة السالف ذكره وهو أنك تنقل اللحم في الطبق وتضيف على الصنيه جانب

ماء خفيف وتضيفه كهيئة الشوبان كباب ويؤكل مع لبن
صافى ممزوج مع توم وملح وأكله في الغذاء

فصل فى استعمال الصاج كباب

وهو ان تحضر قيمة المطلوب من الدوش واللحم الاحمر
السمين النقي ويتقطع قطع متساوية ويتملح بجانب ملح وفلفل
وجزء من ماء البصل ومن ماء الليمون ومن البهار الفكيه ويمزج
ببعضه ويمكث خمسه دقائق حتى يأكل في ملحه ومن بعدها
تحضر صينيه داخلها جانب جزر وكرفس مقطع قطع رفيعة
وترصه في الصينيه وتوضع على ذلك جانب مسلي خفيف وتوضعه
فوق نار هينة قيمة نصف ساعة وتغطيه وقرب سواه تعطى له
جانب من ماء القوطه خفيف ومن بعد ذلك تدخله الفرن الهينه
المتوسطة قيمة عشرة دقائق ثم تحضر جانب رقاق محمر بالمسلي
وقرب الاكل بخمسة دقائق تحضر جانب لبن صافي ممزوج بملح
وتوم يسير للرائحه فقط وتوضع جانب من الرقاق في أرضية الطبق
وترص فوقه اللحم جميعه وبعدها تغطي اللحم بباقي الرقاق وتقطر
عليه من الخلاصة الناتجة منه وتقطر عليه أيضا من فوقه من اللبن
المذكور وبعد تقطير اللبن ترش جزء من البهار الخفيف وتتناول
منه الاكل فانه يبقي لذيذا انتهي صنف الكباب الاسلامبولي

فصل في استعمال السجاره كباب

هو انك تقطع قيمه المطلوب من اللحم بهيئة الاصبع خالى

من العظم وتملحه بالملح والفلفل كهيئة السالف ذكره وتوضعه
في صينية وتضيف عليه مقدار مسلي ويستوي على نار بسرعة
حتى انه يتحمر ومن بعد تحميره تعطى له مقدار ماء يسير وتضبط
ملحه جيدا وتوضعه على نار هينة جدا وتغطيه ثم تحضر مقدار
من العيش وتقطعه كهيئة اللحم وتحمره بالمسلي وقرب الاكل
تبله بماء لحم سخن وتصفيه من الماء وتوضعه في الطبق وتوضع
فوق منه اللحم المذكور وتقطر عليه من خلاصة اللحم الناتجة منه
وتضيف عليه مقدار لبن صافي ممزوج بمقدار توم وملح يسير
ومنه الى الصفرة في الحال تتناول منه الاكل بسرعة

(فصل في هيئة الكوفتة الهندي التي يقال لها كباب شامى)

وهو ان تحضر جانب لحم من اللحم الخالي العروق وتفرمه
جيداً وتمزجه بجانب ملح وفلفل وبهار ويسير من ماء البصل
قيمة نقطة أو اثنين فقط للرائحة ثم تحضر جانب ليه مفرومة
وجانب فستق اخضر مفروم أو سنيبر وتمزجه باللحم وتقطعه
قطع متساوية منتظمة كيف تشاء وتوضع على كل منهم جانب
من الليه فوق وجه كل منهم وتقطر عليه جانب من السمن قليلا جداً
وقرب الاكل بعشرة دقائق تدخله في الفرن بسرعة ويمكث بها
عشرة دقائق وتوضعه في الطبق بعد اتمام العشرة دقائق وتقطر
عليه جانب من البهار ويتناول منه الاكل بسرعة ولا يؤكل الا
بهذه الهيئة انتهت كيفية الكفتة الهندية التي يقال لها بالشامى

كباب هندي

(فصل في استعمال كباب القدره الذي يقال له بالتركي داستة كباب)

وهو ان تحضر جانب لحم منزوع العظم مقطع قطع متساوية وتعلجه كهيئة السجاره كباب وتوضعه في قدرة وتسد القدرة بعجين كثير متجمد وتوضع النار في أطراف القدرة والقدرة تكون في الوسط والنار بعيدة عنها حتى تستوى ويمكث بهذه الهيئة ساعتين وقرب الاكل بخمسة دقائق تحضر صحن غويط وتكسر رقبة القدرة بصنعة وتفرغ الكباب باللطف وتتناول منه الاكل فانه يصير لذيذ جداً وهذا الصنف يعمل في جناك قلعة ببوغاز اسلامبول انتهي

(فصل في السمليك كباب)

وهو ان تحضر جانب من اللحم الضاني وتقطعه قطع متوسطة واغلبه من اللحم الاحمر وتحمره في السمن وتوضعه في السمليك المذكور وتحضر جزء من البصل قليل وتحمره وتوضعه فوق اللحم أيضا جزء جزر وجزء من روس الكرفس الابيض وجزء سفرجل مقطع قطع متساوية وجزء توم محمر نصف تحميره وصحيح الفص باكمله وجزء ليمون وبهارات وقرنفل صحيح وجانب فلفل وملح وجانب مسلي وليمون مقطع بقشره من فوق السمليك وجانب ماء طماطم وتوضع عليه ورقه وتنثر حول السمليك بالعجين كما عرفنا في كباب الراعى ويستوي علي نار هينة

جدا ساعة تمام وقريب من الاكل بعشرة دقائق تنزل الورقة من فوقه وتدخله الفرن قيمة عشرة دقائق ويتناول منه الاكل فانه يبقي لذيذ جدا وهذا الصنف يصنع في بورسه انتهي

فصل فى بيان كباب السيخ

وهو ان تحضر قيمة المطلوب من اللحم الضاني وتقطعه قطعا صغيرة وتضيف عليه جانب فلفل وملح وماء بصل ومن ماء القوطة جزء ومن الماء جزء ويمكث قيمة خمسة دقائق حتى يأكل ملحه وبعد ذلك تشكه في الأسياخ وقرب الاكل بعشرة دقائق توضعه على نار متوسطة وفى أثناء سواه علي النار تقطر عليه جانب من السمن بعود بقدونس فانه يزيد فى الاحمرار ويصير لذيذ وعند تناول الاكل منه يكون حاضر جانب سلطة بصل مقطع قطع رقيقة وتوضع فوقه جانب ملح وتدعكه جيدا وبعد دعكه تعصره من مائه حتى تخرج حرارته وبعدها تغسله غسلا جيدا وتضيف عليه جانب بقدونس مفروم مع جانب ماء ليمون وجانب فلفل اسود وجانب خردل وتمزج الجميع ويتناول الاكل مع الكباب المذكور وان لم يكن موجود سلطة بصل يكون لبن بجانبه وملح واللبن يكون حامض أو سلطة خضره أو سلطة جرجير

وأيضا استعمال الكستليتة المشوية علي الشباك تكون بهذه الكيفية

فصل في العرمان كباب

كيفيـة استعماله تـكون من اللحم القوزي السمين البالغ وزنه ثلاثين رطل وتقطع مقدار من الفخذه منزوعة العظم قطعة مقدار خمسين درهم وكذلك قطع من الرؤوس وقطع من السفلي والجميع متساويين وتملحهم بملح وفلفل وجزء كمون يسير وجانب ماء البصل وثوم وحبهان مسحوق وتمزجهم ببعضهم ربع ساعه حتى يأكل ملحه وتشكه في الاسياخ وتلف عليه الطرب المدهن من الخروف قطعة قطعة ويستوي على نار هينة كهيئة سوى الشاورمة ولا يؤكل هذا الصنف الا في الظهر ويؤكل مع سلطة بصل اخضر انتهى

فصل في شاورمة الراعي الذي يقال بالتركي شوبان كوزوسى وهو نوعان

النوع الاول انك تحضر قوزى سمين رضيع اللبن وتملحه ملح جيد مسحوق بالحبهان وجزء قرنفل وتملحه داخل وخارج وتحضر فرخ ورق كبير وتدهنه وان لم يكن موجود زبده فيكون مسلي بلدي جديد وتوضع القوزى في وسط الفرخ الورق وتلفه وتربطه وتوضع على الشباك الذى يقال له اصفاره وتكفى عليه حلة وتوضع فوقمها فحم مقدار اقة ساعتين تمام ويستوي والورق لا يحترق والا اذا كانت النار تكون تحت

الصفرة فينحرق الورق والخروف يتلف والحذر من دخول النار
تحت الصفاره بل اذا يستوى علي صهد النار فقط

نوع آخر وهو أولا تسلخ خروف قوزي بشرط ان جلده
نظيف ولا يامسه شيء لادم ولا خلافه ثم تستخرج معاش الخروف
ويكون بعيد عن الجلد وتنظفه جيداً وتغسل رقبته وتنشفه
بفوطة داخل وخارج وتملحه وتخلع الزنود وتجعلهم فيه بل تخلع
المفصل لاجل تقطيعه ويبقي صغير وكذلك الرأس تخلعها من
المفصل وتلصقها في حضنه وترده بالثاني لجلده في الوسط وتخيط
الجلد كهيئته الاصليه وبالاخص التحفظ في خياطة الرأس ثم تولع
مقدار سن فحم حتى يصفى وان لم يكن موجود سن فيكون سبله
وتكون النارهينة وبكثرة وتفتح قلب النار من الوسط وتكون
النار في قطعة غويطه من الارض وهيئة سواه تكون مثل الفول
المدمس وتطلع النار والارض نفسها والعه وتوضع الخروف في
النقره السخنه وتضيف النارقيمة نصف متر فوقه وهذا النصف
يضيع في الجبل ويمكث ساعتين في النار وقريب تناول الاكل
فينزع النار من فوقه بسياسة خفيفة حتى وان الخروف لا يبقي
عليه شيء .

فصل في هيئة صناعة الكوستليته التي يقال لها بالفرنساوي
كوتليتة الامنلروا

وصناعتها ان تحضر قيمة المطلوب من الكوستليته من

الحروف الصغير وتوضبها توضيب جيد كهيئة أصلها واحده واحده وتفرد لحمة القطعة الواحده بجنب السطور فرداً هيناً وتعلمهم بملح وفلفل وتدهن صنيه بجزء سمين يسير وتوضعهم على نار كثيرة وتغليهم حتى يتحمروا من الوجهين ثم تنزل الصنيه من على النار وتوضع فوقها فرخ ورق واسع يغطي الصنيه بشرط أن لا تبقي شيء من الكوستليته باين ثم تثقل عليها بثقل متوسط حتى وأنها تبرد وتصير جميعها مفرومة متساوية وفي الحال تحضر مسلي قيمة عشرين درهم وعشرين درهم دقيق وتوضع المسلي علي النار ابتداء حتى يستوى السمن تضيف عليه الدقيق وتقلبه بسرعة قيمة دقيقتين ثم تضيف جانب من خلاصة اللحم المستقوية قيمة خمسين درهم وان لم يكن موجود خلاصة لحم فيكون لبن حليب وتخفق الجميع علي النار جيداً حتى يصير مثل المهلبية وتضبط ملحه جيد وتوضعه على نار هينه ثم تحضر صفار عشر بيضات وتفرم مقدار شنبنيو الذى يقال له عيش الغراب بالعربي ويوجد بطرف البقال داخل زجاج أو علب فالرخيص من العلب والغالي من الزجاج ثم تصفيه على البيض بعد مزجه ببعضه وعليه نقطتين لمون ونقطتين مديره ثم تحضر الكوستليته وتضعها قدامك علي التختة وتصلح أطرافها بالسكينه لتكون دايره مثل بعضها مع ملاحظة تنظيف العظمة التى بها ثم تحضر مقدار بيض مع مقدار ملح وفلفل وتمزجهم ببعض بسلك أو معلقة جيداً وتحضر مقدار بقصمات وتوضع علي الدقيق المذكور

المصنوع من صفار البيض الاصلي الاول الذي عليه الشنبنيو
وتمزجه بالصلصة المذكورة وهي سخنه وتقليه جيداً وتغطسها واحدة
بعد واحدة في قلب الصلصه المذكوره وتوضعها في صنية مدهونه
مسلي حتى ينهوا الجميع ثم يبردوا وبعدها تصلحهم واحدة بعد
واحدة ثم تغطسهم واحده واحده في البيض الذى عليه الفلفل
وتدبلهم في البقصومات الوجهين ثم ترجع تصلحها ثانيا من أطرافها
وتنظرها بعد خمسة دقائق تتجمد ثم تردها للبيض وتغطسها واحدة
واحده وبالثاني وتدبلها في البقصومات بالثاني وتصلحها جيداً
وترصها في صنيه أو في طبق كبير قرب الاكل بخمسة دقائق
وتحضر طبق علي النار داخله مقدار مسلي بزيادة قيمة مايغطيها
حالة قليها ويكون قليها بسرعه ويكون الاكل منتظر في السفرة
وبعد تحميرها يستخرجها من المسلي بمقصوصة مخرقة أعني كبشة
وتوضعها بصفة لاتمام انتهى جميعها وتصفي المسلي بحلة أخري حتي
لايبقى فيه شيء مختلفا من الكوستايته ويرد على النار بالثاني
وتحضر مقدار بقدونس مقطف ورقة ورقة صحيح غير مفروم
وتلقيه بالمسلي حتى ينشف وهو أخضر علي لونه ثم تستخرجه
من المسلي وتوضعه فوق قطعة ورق أبيض وتحضر طبق بسرعه
وتوضع داخله فوطة نظيفة مطبقة وترص عليها الكوستليته
رصاً منتظما وبعدها توضع البقدونس المحمر وسط الكوستليته
وتلبس العظم بورق مختص بالكوستايته يوجد عند الحلواني وبسرعة

تتوجه الي السفرة انتهي

وهـذه الكوستليتة تصنع للملوك ومعنى كوتليت المتلروا أعني كوستليتة على كيف الملك

فصل في الكوستليته التي يقال لها الانلتيز

وهو ان تحضر الكوستليتة قيمة المطلوب وتوضبها واحدة واحـدة وتحضر جانب بقصمات مدقوق أو قلب عيش مفروم ومصفي من منخل سلك كهيئة البقصمات المدقوق وتحضر جانب من أحدهم وتضيف عليه جانب جبنه بارمجان مدقوق وتمزجها مع البقصومات أو مع العيش وتحضر جانب بيض قيمة ثلاثة أو أربعة بيضات وتملح الكوستليتة بملح وفلفل خفيف وتغطس الواحـدة بعد الواحـدة في البيض وتدبلهم في العيش المذكور وتقليهـم في جانب مسلي داخل على النار من الوجهين ويكون موجود مقـدار بطاطس مساوق مصفي من منخل سلك كهيئة العجين ويضاف عليه مقدار زبدة ومقدار لبن يسير ومقدار ملح وفلفل خفيف ممزوج ببعضه على النار

وهذا الصنف يؤكل مع الكوستليتة المذكورة المقلية وهو يؤكل بالظهر وهو لذيذ انتهى

نوع آخر الذي يقال له كوتليت الاديابل

وهو ان تحضر قيمة المطلوب كهيئة السالف ذكره وتملحه بجانب ملح وفلفل ويكون الفحم والع جيداً وتوضع الشباك على

النار بسرعة ويكون الاكل منتظر في السفرة قرب الاكل بدقيقتين ثم توضع الكوستليتة فوق الشباك وهو سخن وتقلبها على الوجهين بسرعه وتمكث ثلاث دقائق فوق النار وتوضعها في طبق آخر أما سلطتها فهي جرجير أو خص وأكلها في المساء

فصل في أعمال البوفتيك ويؤكل في الظهر

هو ان تحضر قيمة المطلوب من اللحم البفتيك أو من الفليت أعني الفليت من خاص اللحم والبوفتيك من اللحم العادي البقري ويتقطع قطع متساوية وتنشف بجنب السطور وقرب الاكل بخمسة دقائق توضع الشباك على النار كهيئه الكوستليتة البادي ذكرها وتعطيه جانب ملح وفلفل كفاية على حسب المرغوب في الملح اما خفيف أو متوسط والاصح متوسط وتقطر عليه مقدار من السمن أو من الزبدة جزئي أو من السمن الناتج من اللحم المستوي والاصح من السمن الناتج من اللحم أو من الزبدة ويكون حاضر مقدار بطاطس مسلوقة ومقطعة قطع مجسمة غير رقيقة وتوضع عليهم مقدار ملح وفلفل وتوضع مقدار زبده في طواة وتسيحها ومقدار بقدونس مفروم جيد أرق من السمسم وتوضعه في قطعة خرقة وتغسله وتعصره في الشاشة حتى لا يبقي فيه مياه أبداً وتوضع البطاطس في الزبدة المذكوره وتضيف عليه البقدونس وتقليهم على النار مرتين وتوضعهم في جنب الطبق المستطيل واذا كان الطبق مدور توضعهم الجميع في

وسط ويكون الشباك سخن على النار أثناء صناعة البطاطس والاكل منتظر على السفرة ويوضع البوفتيك على النار مقدار اربعة دقائق أعني كل وجه من القطعة الواحدة علي الشباك دقيقتين ومنه الي السفرة انتهى وهذا الصنف يقال له بفتيك الاميه دوتل ويؤكل في الظهر

فصل في كوستليتة البصل الذي يقال لها بالفرنساوي كوتليت الاشوبيز

وهو ان تحضر مقدار بصل قيمه ربع اقه وتقشره ثم تبشره بشر رفيع مثل ورق السجاره على طول البصل مع مقدار كرفس وجزر يتقطع مثل البصل وتوضعه علي نار حتى يستوى وفي أثناء سوي البصل تستوى الكستليته في صنيه مدهونه بجانب مسلي مثل الكستليته السالف ذكرها التي هي على كيف الملك وتصفى البصل من بعد مايستوى ولا يبقى منه ماءاً ابداً ثم تستخرج الكستليته من السفل الذي عليها وتوضع مقدار مسلي عشرة دراهم في حلة صغيرة علي النار ومن بعد تسوية السمن تضيف عليه عشرة دراهم دقيق وتقلبه في المسلي حتى يغلي قيمة دقيقتين ثم تضيف عليه البصل المصفى وتخفقه جيدا حتى يمتزج ببعضه مع مقدار قشطه وتضيف عليه صفار ستة بيضات ويكون تقليبه بالبيض على غير النار وهو سخن وتضبط ملحه جيدا وبسرعة تلبس الكستليته من البصل المصنوع بالوجهين وتوضعها في صنيه

لغاية ماتبرد وتنظف العظم جيداً وتحضر مقدار بقصومات مدقوق ومقدار بيض صفار بالبياض ومخفوق وتغطس الكوستليته واحده واحده وتدبلها فى البقصومات وقبل الاكل بخمسة دقائق تحمرها في السمن ومنها للسفرة انتهى

(فصل في الحمام الكوليصتى)

وكيفية صناعته هو ان تحضر قيمة القدر المعلوم من الحمام وتنظفه تنظيفا جيدا وبعدها تشقه من صدره وتستخرج عظمة الصدر وتدق الحمامة بجنب بالساطور وتملحا بالملح الكافي وتعصر عليهم مقدار من ماء البصل وتضيف مقدار فلفل اسود وبهار وقرب الاكل بعشرة دقائق توضع الشباك علي نار متوسطة وتدهن الحمام بجانب مسلى أو زبده وتوضعه علي النار نحو خمسة عشر دقيقة ومن الشباك للاكل بسرعة واذا كان يتأخر لبعد الاكل بعشره دقائق فلازم وضعه بحله صغيره ويوضع علي نار هينة جداً والاحسن اكله في وقته

وكذلك الفراخ البداره والسمان بهذا النوع واذا أردتهم كباب في السيخ فتملحهم كما ذكر قبله وتشكهم في الاسياخ وتوضعهم على النار وكل خمسة دقائق تقلبهم مرة بشرط أن تكون النار على الجانبين أو فوقه وتحته خالى من النار وهو يستوي كهيئة شاورمة السيخ ثم كل خمسة دقائق ترش من ماء الليمون مع مقدار مسلى اذا كان الآكل يشرب خمره فيكون بهذه

الصفة واذا لم يكن يشرب خمره فيكون رشه بمقدار مسلى خفيف عند تقليبه واذا كان الآكل ضعيف البنية فيستوي على نار هينة جداً بدون رش مسلى وهـذا الصنف يقال له حمام في السيخ فراخ في السيخ

وكذلك السمان والفراخ البداره والفراخ الرومى واذا كان كوليصتي فيكون حسب ماعرفنا قبله

(فصل في كباب الفرن)

هذا الصنف لايصح الا من قوزى صغير وهو اما أن تحضر مقدار من الفخذة أو جزء من الضلع والدوش وتوضع الجميع فى صنية متوسطة قيمة القدر المعلوم وتضيف عليهم جزء من الملح وفلفل وجانب من المسلى جزئي وجزء من رءوس الكرفس الابيض ومقدار جزر جزئي ومقدار ورقلوز ومقدار ماء خفيف وتوضعه في الفرن وتكون نارها متوسطة ويمكث في الفرن ساعه وربع واذا كان الافرنكي ساعه فانه يصير جيدا ولذيذا ويتناول الانسان من هذا الصنف وقت مايحب

فصل في بيان القرع الصندوق المحشى فان هذا الصنف يقال له بالتركي كاريناك ويقال له بالفرنساوي (كورج اجرتان برس)

وكيفية استعماله ان تحضر قيمة اقة قرع متساوى وتقشره وبعدها تخلي قلبه اعنى تستخرج منه اللب ويصير قلبه مفتوح

وبعدها تحمره في السمن تحمير هين وتحضر مقدار لحم مفروم قيمة مائة درهم وتمصجها علي النار هي والبصل وجزر وكرفس ومقدار من البقدونس والنعناع وجزء ملح وفلفل وتفرم الجميع فرم متوسط ثم توضعهم في جرن وتضيف عليهم جزء عيش مبلول قيمة عشرة دراهم وصفار أربع بيضات وتدقهم في الجرن جيداً وتضبط ملحهم حتى يصيروا مثل الزبدة وفي أثناء الدق تضيف عليهم مقدار من لب القرع وبعد ذلك تحضر صنيه صغيره قيمة القدر المعلوم وتحشي قلب القرع من هذا الصنف السابق دقه بالجرن ثم ترص واحده بالصنيه وتغطيه جزءا من المسلي يسير قيمة خمسة دراهم وقيمة درهمين ملح وتوضعه على نار متوسطة وقريب سواه تعطى له مقدار من ماء الطماطم وترش عليه جزء من البقسماط مدقوق وتوضعه في الفرن مقدار عشرة دقائق الى ان ينتهي سواه جميعا مقدار عشرين دقيقة أولا وثانيا وان يصير في غاية الاتقان

وكذلك البذنجان القوطة فان استعمالها كما تقدم غير انه لايتحمر في السمن وهذا الصنف يقال له بالفرنساوي (بوم دامورناسى)

وكذلك الباذنجان الاسود مثل القرع في الاستعمال ويقال له بالفرنساوى بلجين برس اجرنان

فصل في التوللي

هذا الصنف مجمع من كافة أجناس الخضار ويقال له بالفرنساوى (سار دنير) وكيفية صناعته أن تحضر مقدار من اللحم خاليـة من العظم وتقطعها قطع متطاولة وتحضر مقدار باذنجان اسـود وتقطعه مثل اللحم ومقدار قرع ومقدار فصوليه ومقدار باميه ومقدار قوطه وتحمر الجميع ماعـدا الطماطم ثم تحضر سمليـك أو اثنين وترص راق لحم من تحت مع جزء بصل وثوم ثم ترص الفصوليه وفوقها دور لحم وفوقه دور باميـه وفوقها دور طماطم وفوقه دور لحمه مفرومه محصبجه وفوقها دور قرع وفوقه لحمـه فوقها دور بذنجان وتوضع الملح والفلفل الكفايه وجزء من الـكمون وتوضعه علي نار هينة غير سريعة والا اذا كانت النار سريعة فيخشى من حصول حرقه وفى حال سواه تسقيه من ماء اللحم وقرب سواه تدخله الفرن حتى يحمر وجهه وذلك بمسافـة عشرة دقائق ويصير كهيئة الطربوش انتهى

فصل في صناعه الديك الرومى

فهو من بعد تنظيفه تسلقه علي النار جيدا مع مقدار بهارات أجناس وجزء ورق لورا وفى اثناء غليه على النار تحضر جزء من الكبده المفرومه وجزء بصل مفروم في حـله مع مقدار مسلي من عشرة دراهم لخمسة عشر حتى يتحمر البصل وتضيف عليه الكبده بسرعة حتى يصير بهيئة القيمه المحمرة ثم تضيف عليه جزء من ماء الطماطم وجزء من ماء الديك ومقدار ملح

وفلفل ثم تحضر قيمة خمسين درهم أرز مغسول منقي وتوضعه على الهيئة المذكوره الي ان يستوى وبعد سوى الارز اللازم توضعه على نار هيئة جداً وتضيف عليه جزء سنيبر مع جزء فستق أخضر وبعد ذلك تنزل الديك عن النار وتملحه داخل وخارج وتحشى قلبه من الهيئة المذكورة وتوضعه فى صنية وتقطر عليه جانب من المسلى وماء القوطة يسير وتدخله فى الفرن وتكون نارها متوسطة حتى يتحمر ويصير مثل الورد ويتم سواه انتهى

وكذلك القوزي الامه والفراخ البلدي الكبار وجميع المحشى يقال له أمة والصناعة واحدة

(فصل في استعمال الاسكمري بوريك)

هو ان تحضر نصف أقة دقيق نمرة ١ وتنخلها على تخته نظيفه وتفتح وسطها وتكسر اربعه بيضات وعليهم خمسين درهم ماء وعشرة دراهم مسلي وثلاثه دراهم مصلح الجميع ببعضهم وتعجنهم جيداً على التخته وتقطع ثلاثة قطع متساويين وتفردهم بعقدار دقيق حتى تصير مثل الرقاق ومن بعد فردهم مثل بعضهم تحضر مقدار مسلى قيمة خمسة عشر درهم وتدهن الرخامة الاولى جميعها مرة واحدة وتوضع فوقها الثانيــة وتدهن وجهها بباقي السمن وتضيف عليهم الرقاقة الثالثة وتغطيهم بقطعة شاشه ومن بعد عشرة دقائق تحضر خمسين درهم جبنه رومي أقراص وخمسين درهم جبنه جرفير وتقطعهم قطع مطاولة على طول الجبنة وقرب الاكل بعشرة دقائق تفرد العجين

بنشابة طويلة طول متر حتى يصير بطول النشابه ورقيقة وهيئتها
قيمة متر مكسر ثم تحضر قيمة رطلين مسلى على النار وتوضع كل
قطعة جبنه من الصنفين علي أول العجينه وتنيها حتى تغطي الجبنه
بالعجين وتحضر تكرالك مخصوص لقطع العجين وتقطع من آخر
الجبنه حتى تبقى العجينه مثل تخانة الاصبع وهكذا واحدة قطعية
نظيفة وقرب الاكل بعشرة دقائق يتحمر في السمن ومن السمن
للسفرة سريعاً فانه يصير لذيذ جداً وعند الافرنج في الظهر يؤكل
أولا قبل الاكل وفي العشاء بعد الشوربة ولا يؤكل الاسخن
انتهى استعمال الاسكمري بوريك

وهكذا استعمال الفنجال بوريك واليوفى بوزيك والجوزنه
الكيزاغه الحاوه

فصل في صناعة الساكن بوريك

هو ان تحضر أقة دقيق وتنخلها علي تحتة نظيفة وتفتح وسط
الدقيق ويوضع فيها مقدار ماء وبيضتين ومقدار ملح قيمة القدر
المعلوم والجميع تصير عجنهم على التختة عجين ابن ويتغطي العجين
قيمة ربع ساعة بشاش مبلول حتى ان العجين يستريح وبعد ربع
ساعة تقطعه بالتساوي كل قطعه خمسين درهم أعني الاقة تبلغ
عددها ثمان قطع متساوية ثم تفرد غطاء أبيض قدر الترابيزة
وتمسك القطعة العجين الواحدة بيدك وترفعها باصبعك حتي تصير
في اتساع الرغيف ثم توضعها فوق الشاسة وتشدها شداً هيناً

راحة فوق الترابيزة الى ان القطعه الواحدة تصير في اتساع الترابيزة
ورقيقة مثل ورق السجارة ثم قطع الزوايد من العجين اذا كانت
الطرابيزة مستطيلة أو مدورة وهكذا الى أن ينتهوا الثمانية قطع
المذكورين وكل انتهي قطعة يصير تطبيقها أربعة درجات فوق
بعضها وعند انتهاء الجميع يحضر صنيه أو اثنين وتحضر مقدار من
الزبدة أو من المسلي في اناء آخر والاحسن زبده وتحضر قطعة
لحمة مفرومة في صنية أو جانب جبنة على حسب مشتهى
الآكل وتدهن الصواني سمناً خفيفاً ثم ترفع ورقة ورقة من
العجين المطبق على قياس الصنية وتوضعه فيها وكل ورقة ترش
فوقها بيدك سمن خفيف يبقوا اثنى عشر ورقة فوق بعضهم ثم
ترفع راق لحم من اللحم المفروم المستوي وتوضع فوق اللحم أيضاً
اثنى عشر ورقة عجين وكذلك دور لحم وفوق اثنى عشر ورقة عجين
ثم تقطر فوق وجه الصنية مسلي وتشققها بالسكينة أربعة أجزاء
فقط مثل شكل الصليب المربع وأما اذا أردته حلو بهيئة البقلاوة
فتحضر جانب بندق أو لوز قيمة نصف أقه مدقوق والاستعمال
كهيئة الاول وتقطعه قطع صغيرة بالصنية مثل هيئة قطع الضامة
وان أردته بالقشطة أو بالجبنة فالاستعمال واحد انتهي

واذا كان الطباخ ليس له معرفة تامة عليه ان يحضر مقدار
من الجلاش قيمة نصف اقة ويحضر صنية ومقدار مسلي وقيمة
ثلاثين بيضه ويكسرهم في اناء آخر ويضيف عليهم جانب ملح

وجانب فلفل ويمزجهم ببعضهم اذا كان بوريك واذا لم يكن بوريك فالبيض صافي فقط اذا كان حاوثم يوضع أول ورقه ناشفه بالصنيه بعد دهنها بالسلي وثاني ورقه يغطسها بالبيض ويوضعها فوق الورقة الاولي وهكذا ويستمر يقطر بيده علي كل ورقة مسلي خفيف حتى يبلغ عددهم اثني عشر ورقة وبعدها يوضع القيمه من اللحم المفروم أو الجبنه وهكذا يبتدىء كالاول حتى تتم الصنية سته وثلاثين ورقة ثم يدهن وجه الصنيه بباقي البيض ويعطيها جانب مسلي فوق وجهها ويسويها علي نار هينة أو بفرن الى ان تستوى يقلبها علي الوجه الاخر وسواه قرب الاكل بعشرة دقائق انتهى وهذا الصنف يقال له جلاش بوريك

واذا كان حاو بالقشطة أو البندق يقال له بقلاوه جلاش والاستعمال واحد انما لا يضع فوق البيض لا ملح ولا فلفل فقط البيض صافي وعند طلوعها من الفرن يقطر عليها من الشربات المكرر مثل العسل الابيض وأكله يسخن وهو لذيذ وأخف من بقلاوة الدقيق وأوفر

وهذا النوع يعمل في بورسه

فصل في استعمال السوبريك الملوكي وهو أحسن الاصناف

وهو اذا أردت الاعمال منه تحضر قيمة نصف اقه دقيق وتنخلها علي تخته نظيفه وتفتح وسطه وتكسر عشر بيضات أو خمسة عشر بيضه وتضيف عليه جزء ملح مسحوق الكفاية من

ثلاثة دراهم الي اربعه وقيمة عشرة دراهم مياه وتقلبهم الي ان
يمتزجوا ببعضهم وتعجنهم جيدا وتدعكهم قيمة ربع ساعة وتقطعهم
تسع قطع وتحضر مقدار دقيق أرز منخول ناعم وتفرد العجينه
واحده واحده كل واحدة في اتساع الرغيف ثم تبتدىء بأن
ترص واحده على التختة وتوضع فوقها مقدار دقيق من الارز
المذكور كالاولي وهكذا لانتهاهم ثم تفردهم بنشابة فرد هين
الي ان تبلغ القطعة في سعة الصينية أو أوسع منها قليلا ثم يصير
تطبيقهم فوق بعضهم علي منخل وتنزع عنهم الدقيق ثم توضع
قيمة أربع أقات لبن فى حله وتركبها علي النار وتحضر قطعة جبنة
وجانب قشطه اكثر من الجبنه وتمزج الجبنه بالقشطه وتحضر
جزء من الزبده مسيحه على نار هينه وخاليه من اللبن رائقه ثم
تدهن الصنيه مسلي وتوضعها علي النار الي ان تسخن جداً ثم
تستخرج منها المسلي وتوضع بدله زبده خوفا من ان يلزق بها ثم في
اثناء تحضير هذه الاشياء يكون اللبن غلي وتحضر طبليه نظيفه
وعليها مصفاة وبعدها تسلق العجين باللبن واحدة واحدة أعني
رقاقة رقاقة وتستخرجها من اللبن بمخصوصتين مخرمتين
وتوضعها فوق المصفاة وتفردها حتى تصير كاسية المصفاه ثم
تنشفها بشاشه جديده نظيفه او مغسوله بالصابون
وتوضع القطعة العجين بالصينيه وهى مدهونة زبدة أولا ثم
تسلق رقاقة أخرى وتطلعها على المصفاه وتقطر علي الرقاقة الاولى

جانب من الزبدة المسيحه خفيف وهكذا تنشف الثانية مثل
الاولي وتوضعها فوقها بالصنية وتسلق رقاقة ثالثة وتنشفها مثل
الثانية الي ان يبلغوا ثلاثة وتوضع الحشو اما جبنه وقشطه علي
بعضهم أو قشطة خالص هذا الصنف المسلوق في اللبن لا يصح له
الا القشطه أو جبنة علي قشطه ممزوجين ببعض كهيئة ماعرفنا
ثم بعد الحشو تبتدي فوقهم بثلاث رقاقات آخرين وتوضع الحشو
بالثاني ثم الثلاثه الآخرين وتوضعهم فوق بعضهم الي ان ينتهوا
التسعه رقاقات وبعد الانتهي ترش فوق الصنيه مقدار مسلي ثم
قرب الاكل بخمسه عشر دقيقه تسويها علي نار متوسطه ولما
يستوى التحتاني شرط ان تلاحظ سواه وترفع حرف السكينه
حتى يصير بلون الذهب وبعدها تقلبه علي الوجه الآخر من
الصنيه في صنيه ثانيه الي ان يستوى الوجه الآخر وجميع سواه
يبلغ الخمسة عشر دقيقه بالراحه وفي الحال على السفرة فانه يبقي لذيذ
وجيد واذا كان غير موجود لبن فبدل اللبن مياه والاستعمال واحد
فانه يركب حلة مياه علي النار قيمة نصفها وبها ملح كثير والاستعمال
كما تقدم تحضر حلة مياه ثانيه نظيفة باردة جيداً بجوار الطبلية
التي عليها المصفه ويضاف رقاقة رقاقة بالمياه ويطلع الرقاقة بعد
سلقها بالماء والملح المذكور فتوضعها بالماء البارد وتغسلها ثم تطلعها
من الماء البارد أو تضعها علي المصفة وتنشفها بالشاشة من الماء
وتكون حاضرة الصنية بمقدار مسلي كما تقدم وترفع الرقاقه من

على المصفة وتوضعها فى الصنية وتنشف قلب الرقاقه أعنى الوجه
الآخر الذى كان لاصق على المصفة عندطلوعها من الماء وبعد
وضعها فى الصنيه تقطر عليها من السمن خفيف وهكذا الى ان
يبلغ ثلاثة رقاقات فوق بعضهم وتوضع الحشو أما جبنه واما لحمه
مفرومه واما لحمة فراخ واما لحمة حمام مصبح بالسمن والبصل
ومقطع قطع رفيعه وعليه جزء ملح وفلفل وجزء بهار الى ان
تنتهى هذه الصنية بهذا الوضع لانه اذا كان ثلاثة رقاقات حشو
فيصير البوريك لذيذ وسواه كهيئة البادى ذكره انتهى

فصل فى المقرونه الطازه

وهي ان تحضر أقة دقيق وعجينتها مثل عجينة السوبريك
المبين قبله وبعد عجنها تقطع اقه قطعتين وتحضر جانب دقيق قيمة
ربع اقه وتفرد القطعة منهم علي التخته بردانة خشب الى أن
تترقق فى سعة الصنية وترش عليها جانب دقيق بكثرة وتلفها
على النشابة الطويلة وتفردها باياديك وهي على النشابه ملفوفه
ترد فوق الترابيزة ثم ترجع تفردها وهكذا الى آخر النشابة تصير
رقيقة ثم تلفها ثانيا على النشابه وتقطع بالسكينه من أول حرف
النشابة الي الحرف الآخر مطاول ثم ان النشابه ترفع منها وبعدها
تقطع العجينه نصفين وتجمع النصفين فوق بعضهم وتقطع
العجينه قطع رفيعه مثل الكنافة وتقلبهم وتنفضهم جيدا من
الدقيق فيصيروا بهيئة الكنافة ثم تستحضر حله بمقدار ماء على

النار قيمة ثلثاي الحله مع جزء ملح يسير وعند غلي الماء يسقط العجين بها قليلا بيده واليد الثانية تقلب بسرعه قيمة ستة دقائق يغلي بالنار ثم تصفيه بمصفه وتوضعه في حله وتقدح جانب مسلي قيمة ثلاثين درهم وتوضعهم علي العجين المقرونة المسلوق وتقليه حتى يصير بهيئة الارز ثم تحضر جانب جبنه رومي مقشوره وتقلبها فيها وبعدها توضعها فى صنيه واستعمال سلقها قريب الاكل بعشرة دقائق وقبل الاكل بخمسة دقائق تقطر عليها جانب زبده وتدخلها الفرن وتمكث في الفرن خمسه دقائق ومنها السفرة فانها تصير لذيذة جداً وهذه كيفية استعمال المقروتة الطاخله واذا أردت أكلها بالقشطه والسكر فالحال مستغنى عن الجبنه فتحضر مقدار مسلي في حله أخري قيمة عشرين درهم وتوضع فيهم عشرين درهم دقيق وتغليهم على النار غليتين خفيفتين والنارهينة ثم توضع عليهم رطل لبن وتقلبه تقليب بسرعه حتى وأن اللبن يصير مثل المهلبيه ويصبه فوق المقرونه وهي فى الحله قبل وضعها في الصنيه وتمزجهم ببعضهم وتفرغها في الصنيه وتكسى وجه الصنيه بالقشطه وتدخلها في فرن متوسطة حتى تصير بلون الذهب ثم تستخرجها من الفرن وتقطر عليها من السكر المقوي كهيئة العسل الابيض ومنها الى السفرة والجميع أكله في الغذاء لانه غير سريع الهضم واذا كان في الشتاء لا بأس من أكله فى العشاء من الساعه ١١

واذا أردت أكله بدون سكر فالاستعمال بالقشطة واحد
انما تزيد عليه جانب جبنة مفرومة بارمجان قيمة خمسين درهم
علي القرونة والصلصة التي باللبن وجانب من صفار البيض
يسير تمزجهم قبل وضعهم بالصنية والقشطه فوقهم مع بعضهم
بعد وضعهم بالصنية وهذا الصنف يقال له مقرونه اجرتان
الاهو لاندير

فصل في استعمال البقلاوة وهي علي أنواع كثيرة

النوع الاول أن تحضر اقة دقيق نمرة واحد وتنخلها علي
التختة النظيفة وعلي ترابيظة عريضه وتكسر عليها عشرة بيضات
وجانب مسلي قيمة عشرة اراهم ومائة وخمسين درهم ماء وستة
دراهم ملح وتدوب الملح في الماء وتعجن الجميع جيداً بعضهم حتي
تصير عجينة وتدعك فيها قيمة ربع ساعه جيدا ثم تبرمها قطعة
واحدة مطاولة كهيئة العصا وتقطعها ستة عشر قطع متساويين
وتحضر جانب دقيق أرز قيمة أوقتين أو أوقه ونصف نشا
مدقوق وترد من القطع العجين قطعة قطعة بالدقيق حتي
يصيروا بهيئة الرقاق ثم توضع واحدة وترش عليها جانب دقيق
والثانية فوقها وهكذا الي أن يبلغ عددهم ثمانية قيمة نصف
العجين وتحضر نشابه طويلة وتمشي النشابه فوق الثمانية قطع
المذكورين مرتين أو ثلاثه لاجل سعهم ثم تلفهم علي النشابه
وتفردهم فردهين بيدك علي النشابه ثم تفردهم ثانيا وتستخرج

النشابه وتلفهم للطرف الآخر وتلف العجين علي النشابه وتفردهم
دور كالاول ثم تلقط واحدة من الثمانيه وتلفها علي النشابه وترش
علي القطعه الموضوعه فوق السبعه دقيق وبعدها تلفها علي العجينه
الاولي التى علي النشابه وهكذا يستمر الصانع يرش دقيق حتى
تصير الواحدة كهيئة ورقة السجاره ثم تلقطهم واحدة واحدة
علي النشابه كهيئة الأول ثم تفردهم علي بعضهم بالتساوى ليصيروا
واسعين قيمة متر وفوق بعضهم الجميع متساويين وخالين من
الدقيق ثم تحضر الحشو مقدار لوز مدقوق قيمة نصف أقه أو
بندق أو جوز أو فستق أخضر وتمزج أحدهم بجانب قرفه
مدقوقه ثم تبتدى من أول العجينه وتوضع قليلا من الحشو بالطول
الي آخر العجينه على طرفها وتبرمها برمتين قيمة مايتغطي الحشو
وهو في قلبها وهى تكون متطاوله كالعصاية وتقطع من آخر
لف العجينه وتأخرها قليلا وتبتديء في غيرها الي منتهي الجميع
ثم تجمعهم بجوار بعضهم وتقطعهم خرط متساوية الخرطه قيمه
قيراطين بالطول الي انتهاهم في الصنيه واحدة واحدة خلف
بعضهم وتقطر عليهم من المسلي حتى تغطي علي الجميع من السمن
وتدخلها في الفرن وتكون موزونة من تحت وفوق وتكون
محضر قيمة رطلين مسلي مقدوحين جيداً والصنيه في الفرن
وتعطى كبشة من هذا المسلى للصنيه وتلفها وكبشة للجنب الثاني
الي ان السمن جميعه يغطى الصنيه فعندها العجين ينتفخ وتترك

الصنيه عشرة دقائق وانت امامها موالبها بالفرن وعند اتمام سواها قيمة العشرة دقائق المذكورة فيصير باون الذهب فتطلعها من الفرن وتصفي منها المسلى جميعه بالحله الذى كان بها السمن وتردها للفرن بالثاني قيمة دقيقتين وتخرجها وتركنها على شيء مثل طوبه لتكون الصنيه مائلة لتصفيه المسلي منها بالثاني وترفع قطعتين أو ثلاثة أو أربعة من الجهة المائلة لاجل بيان المسلي الذى يتخلف منها بالثاني وتطبق قطعة ورقه صغيرة وترفع بها السمن الذي يتخلف بالثاني وبعد ان ينتهي المسلي من الصنيه ترجع ماأخذته من الصنيه بالثانى حتي تكون مثل بعضها وبعد ان تبرد الصنيه تقطر عليها من السكر المقوى قيمة ربع أقة بارد وتقطر عليها جزء من ماء الورد أيضا وهذا الصنف يسمى (صمصه بقلاوه سى) انتهي

النوع الثاني — وسنرجع لباقى العجينة المذكورة وهم ثمانية قطع فاستعمال فردهم كالمبين قبله ثم من بعد اتمام فرد العجين تحضر صنيه وتلف جميع العجين واحده واحده على النشابه وتحضر جانب مسلي في أناء آخر مسيح وتحضر جانب حشو من الذي ذكرناه قيمة أقة مدقوق وتفرد واحده بالصنية وواحدة فوقها ثانية الي أن تفرد أربعة وترش قيمة نصف الحشو وتقطع العجين الزايد عن حروف الصنية وترص في قلب الصنية فوق الحشو وتفرد أيضا رقاقتين في الصنية وتوضع باقى الحشو المذكور

وتقطع الزايد من الصنية وتوضعها بها ثم توضع الرقاقتين الباقين وتقطعها بالسكينه في قاب الصنية كهيئة الضامه ثم تقطر عليها من السمن حتي يتغطي العجين جميعه وتوضعها في فرن هينة عن سوي الاولي وتمكث في الفرن ساعة تام ولا تحتاج لمسلى مقدوح كهيئة البادى ذكرها وبعدها تستخرجها من الفرن ثم بعد أن تبرد تقطر عليها من الشربات قيمة نصف أقه وجانب ماء ورد انتهى وهذا الجنس يقال له بقلاوه دوشم (اسلامبولي)

نوع آخر ـ تحضر قيمة القدر المعلوم من الدقيق جيداً وتلف علي النشابه رقاقه رقاقة وتحضر صنيتين صغيرتين وسط وطبقتين قشطه كبار وتفرد علي الصنيتين وهما بجوار بعضهم علي التختة رقاقه رقاقه الى أن تفرد أربعة رقاقات وكل واحدة ترش عليها رش من الزبدة المسيحه بيدك خفيف وبعدها تقطع الزايد من أطراف الصنية وترص القطع بها والقشطه تكون ناشفه من دون لبن ثم توضع طبق قشطه في كل صنيه وتفرد الباقي عليهم وفي الآخر تقطع الزايد من أطراف الصواني حتى أن يصيروا متساويين وترش عليهم جانب من الزبده يسيل حتى يصيروا مغطين وتدخلهم في الفرن وتكون نارها هينه حتى يصيروا بلون الذهب وعند سواهم تعطيهم الشربات المقوي وهما سخنين كل واحده قيمة خمسة وسبعين درهم شربات ويتناول منهم الآكل سخنين وهذا الصنف يقال له (بورسه بقلاوه سى بالقشطه

نوع آخر ــ هو أن تحضر قيمة نصف أقة دقيق والعجين والفرد كما توضح قبله وبعدفردهم وهم علي بعضهم الثمانيةتطبقهم علي بعضهم من النصف وتجمع أحرفهم مع بعضهم ليبلغ عددهم ستة عشر رقاقهفوق بعضهم ثم تقطعهم بعجلة نحاس تسمى تكرلك من الطول الي الآخر بالمساواة ثم ترجع لتقطعهم بالثاني من العرض الى الآخر ليبقي جميعهم سمبوسك صغير وترص في الصنيه واحده واحده الي أن تنتهي الصنيه ثم تعطى الصنيه سمن بارد ثم تحضر حله أخري بسمن مقدوح على النار جيداً وتدخل الصنيه بالفرن ومن بعد دقيقتين تعطيها المقــدوح شئ في شئ وتدور الصنيه حتى ان السمن المقدوح يغطيها وتمكث من ستة دقائق لعشرة بالفرن حتى يصير منظرها مثل هيئة الذهب ثم تخرجها من الفرن وتصفي منها ماهو باق من السمن وتردهابالفرن ثانية نحو دقيقتين ثم تخرجها وتصفى منها السمن بالثاني وبعد ان تبرد تعطيها قيمة مائة درهم شربات مقوي وتقطر عليها جانب من ماء الورد وهذا الصنف يقال له بقلاوه سمت

نوع آخر ــ هو أن تحضر مائة درهم أرز مغسول وتوضعه على النار بجانب ماء حتى يغلي غليتين ثم بعــد ذلك تضيف عليه رطلين لبن حليب ويغلى حتى الارز يشرب جميع اللبن ويصــير مثل العصيده ثم تنزله عن النار وتحضر جانب سكر خمسين درهم وتدعك في السكر قشر ليمون حتى يخرج زيت القشر في السكر

وتدق السكر في الهون وتوضعه علي الارز وتحضر جانب فستق أخضر وجانب زبيب بناتي وكل منهما خمسين درهم وتلقي الزبيب والفستق وهو صحيح علي الارز ثم تكسر خمسة بيضات على هذه الهيئة وتمزج الجميع ببعضهم وتحضر مائة درهم دقيق وتتخالم علي التخته حسبما ذكرنا وتعجنهم مثل البقلاوه السالف ذكرها وتقطعهم ستة قطع متساويين وتفردهم كهيئة البادي ذكره وتلقطهم علي النشابه واحده بعد واحده وتحضر صنيه وجانب مسلي في اناء آخر قيمة خمسين درهم وتوضع في الصنية رقاقة ابتداء وتقطر في الصنية بيدك من السمن خفيف والثانية والثالثة كذلك ماهو زايد من الرقاق الخارج عن صور الصنيه تقطعه وتوضعه في قلب الصنيه ثم تحضر جميع الارز الذي ذكرناه وتوضعه في الصنيه ويكون بالتساوي وتغطي الثلاثة رقاقات الاول ثم توضع فوق الارز ثلاثة رقاقات ثانيين ويكونوا بالتساوي ثم ترش باقي الخمسين درهم سمن وتدخلها في الفرن مقدار عشرة دقائق حتى تستوي تحت وفوق وتصير بهيئة الفطيره الكبيره وبعدها تطلعها من الفرن وهي سخنه ليس بارده كما ذكرنا سابقا وتغطيها مائة درهم شربات مقوى وتقطر عليها جزءاً من ماء الورد فيكون لذيذا وهذا الصنف يقال له بالتركي بقلاوة سوبية سى بالعربي بقلاوه بالسوبية انتهى

نوع آخر ـ تحضر قيمة مائة درهم دقيق أرز وتبله بجانب

لبن وتركب قيمة أقة لبن علي النار وتوضع فيمة خمسين درهم سكر مدعوك بقشرة الليمون كهيئة البادي ذكره ولما يغلي اللبن توضع عليه دقيق الارز المبلول باللبن وتلبه بسرعة حتى تصير المهلبية متجمده ثم يغلي علي نار هينه قيمة عشرة دقائق حتى يستوي جيداً وتحضر صفار عشرة بيضات وتمزجهم ببعضهم ابتداء وتنزل الحله التى بها المهلبية علي الارض وتوضع عليها صفار البيض وتقلبهم بسرعة ثم تحضر مائة درهم دقيق والاستعمال كما توضح قبله والسوي واحد والسكر واحد وهذا الصنف يقال له بقلاوه بالمهلبيه

نوع آخر ويقال في الشام كعك الهوي

وهو ان تحضر أقة دقيق وتعجنها كهيئة عجين البقلاوه الموضح قبله وتدعكها بعد عجنها بالخدمه الدعك الجيد قيمة ربع ساعه أو عشرين دقيقه وبعدها تستريح ربع ساعه وتقطعها عشرين قطعه وتفردها كما عرفنا وتنظفها من الدقيق وبعدها تحضر نشابه رقيعه في جسامة أصبع اليد الخنصر وتقطعها رقاقه رقاقة وتلفها علي النشابه الرفيعه الي منتهاها وبعدها تكشكشها باليدين من الطرف الاول والطرف الثاني بهيئة أن تجمعها علي بعضها قيمة النصف لتكون مكششه ثم تسحب منها النشابه بسياسة على التختة وهي بحالة التكشش ثم تقسمها بالسكينه قطعتين وتدورها مثل الكعكه وتوضعها بالصنيه وهكذا جميع

العجين حتى يملا صنيه أو أثنين والشوي كما توضح انتهى

نوع آخر فى البقلاوه الشامى

وهى أن تفرد العجينه كهيئةالبادى ذكرها وتحضر للصنية أقةجوز مدقوق جيدوعليه عشرة دراهم قرفة وصناعتها كصناعة البقلاوه الدشمة التى تمكث ساعة فى الفرن وبعد طلوعها وتبرد قيمة عشرة دقائق تقطر عليها من العسل الابيض النحل قيمة أقة وهذه يقال لها (بقلاوه دوشمه شامى)

فصل فى حلاوة النشا وهي على أنواع

الاول تحضر أقة نشا مدقوق وتنخله بهيئة دقيق وتحضر حله على النار وفيها مائة وخمسين درهم سيرج من الحر وحلة أخرى فيها أقة عسل أبيض وأقة شربات مقوى من السكر وتترك العسل على نار هينة ثم تقدح السيرج على النار وتضيف عليه دقيق النشا البادي ذكره وتقلب فيه بكبشة مقدار خمسة عشر دقيقة على نار هينة متوسطة الى أن يستوى النشا فى السيرج بهيئة حلاوه وقرب سواه تضيف عليه مائةدرهم لوز مفصص والتقليب شغال حتى يصفر اللوز ومتى اصفر فيستوي النشا ثم تنزلها على الارض وتضيف عليها العسل المذكور وتقلبه بسرعة فانها تبقى تغلى على الارض من شدة قوتها فالصانع يقلبه بسرعة ولا يخاف بل يحاذر من الطراطيش ثم تضيفها فى صنية وتسويها بالكبشه سوى بعضها وبعد نصف ساعة تجد أن السيرج بعض منه تختلف منها

فتصفيه و بعدها تؤكل باردة فانها تصير لذيذة وجيدة وهذا الصنف يعمل في (كاستنبول) لان هذه البلدة مخصوص بها صناعة الحلاويات ويقال لها بالتركى (صوصام حلوه سى) اه

نوع آخر وهو أن تحضر أقة نشا وتضيف عليها أقة ونصف ماء وقيمة أقة ونصف سكر مدقوق وتذوب الجميع ببعضهم حتى يذوب السكر وتصفيهم من منخل حرير أو شاشة بحله أخرى وتضيف عليهم مائة درهم مسلى زبده عظيمه وتوضع الحله التي بها هذه الاشياء المجمعة على النار وتقلبها بكبشه تقليب هين وبمسافة قريبة يتجمد النشا ببعضه وتصير بهيئة اللبن ثم تضيف عليه ربع أقة فستق أخضر ومع التقليب يمتزج فيها ثم تجفف النار قليلا لتكون هينة جداً وتغطيها وهكذا على هذه الحال الى أن تنتهي الساعه ونصف وينتهي سواها وبعدها تصير هيئتها مثل الالماس ويقال لها (حلاوة صابونية) وأكلها لذيذ جدا اه

نوع اخر وهو ان تحضر أقة نشاه وأقه مياه وأقة سكر مدقوق بحله وتذوب الجميع ببعضهم وتصفيهم بحلة أخرى كهيئة البادي ذكره وتضيف عليهم خمسين درهم مسلى مسيح وتوضعهم الجميع على نار هينة بحلتهم وتقلبهم بكبشة ففي برهة يتجمدوا وفى اثناء التقليب تضيف عليهم خمسين درهم زبيب وخمسين درهم سنيبر وجزء من ماء الورد وتعطى الحلة قيمة عشرة دقائق وبعدها تقلبهم الى أن يبلغوا ساعة على النار فيصيروا بهيئة الارز وبعدها

يتناول منهـا الاكل فانها خفيفة وهذا الصنف يقال له (رشيديه اسلامبولي) اه

نوع آخر حلاوة دقيق الارز

هو ان تحضر أقة دقيق من الارز ناعم مثل الحرير وتوضع نصف أقة مسـلى في حله وأقة سكر وعليها نصـف أقة مياه وتوضعها على نار هينه ونصف أقة لبن حليب بحله أخرى على نار هينه ثم توضع الحله التى بها المسلى على النار حتى ينقدح وتضيف عليه دقيق الارز المذكور وتقلب فيه بسرعة على نار متوسطه قيمة عشرين دقيقه وفي أثناء التقليب تضيف عليهم خمسين درهم زبيب بناتى وخمسين درهم فستق اخضر مقصص وقرب سواها يحصل لها لين والفستق يستوي فيها ثم تنزلها بالارض وتضيف عليها اللبن بعدها ثم بعد ان تشرب اللبن تضيف عليها السكر المذكور وتقلبها جيداً حتى يمتزج السكر بها وتقطر عليها جانب من ماء الورد واسمها حلاوة رومانلى انتهى وتصنع ببلاد الروم .

واذا أكلت منهـا ذلك اليوم فى الغـداء وتبقي منها جزء للعشاء واجب الاوسطى الطباخ ان ينوعها بنوع ثاني فتكسر قيمة عشر بيضات اوخمسة عشر وتخفقهم جيداً حتى يختلط الصفار بالبياض وتقلبهـم على الجزء الباقى من الحلاوه وتمزجهم ببعضهم جيداً ثم تحضر صنيه وتدهنها مسـلى خفيف وتوضع الحلاوه فى قلب الصنيه بعد مزجها بالبيض وتجعلها متساوية وتوضعها فى

الفرن التي نارها متوسطة قيمة نصف ساعة واذا احمر وجهها قبل منتهى النصف ساعة فتغطيها بغطى خشبية من الحرق وعند طلوعها من الفرن تغطيها بقيمة خمسة وسبعين درهم شربات متوسط ووقت تناول الاكل تقطعها كيف تشاء ويتناول منها الاكل فانها تصير لذيذة جداً وهذا الصنف يقال له (رواني أرناؤطي) انتهى

نوع ثاني تحضر قيمة نصف أقة دقيق أرز ونصف أقة دقيق افرنكي وتمزجهم بعد نخلهم جيداً ببعضهم ثم تحضر حله فيها قيمة خمسين درهم مسلي وتوضعها على النار حتى يستوى السمن تلثاي سوى وتضيف عليه أقه ونصف لبن حليب حر وعند ما يغلى توضع عليه الدقيق المذكور حتى يصير بهيئة العصيده ثم تنزله من على النار وتحضر عشرين بيضه وتمزجهم ببعضهم وتحضر قيمة نصف أقة بندق مدقوق جيداً وطبق قشطه وجزء من لبن صافي قيمة خمسين درهم وتضيف جميع هذه الاشياء على الارز وتمزج الجميع ببعضهم فيصيروا كهيئة العجينه الجامده ثم تحضر صنيتين أو ثلاثة قيمة القدر المطلوب وتدهن الصواني بسمن خفيف وتقطع من العجين قطع صغيره وتنوعهم كيف تشاء إما صوابع أو مدورين أو عريجه وتجعل كل صنيه شكل وتحضر قيمة أقه ونصف شربات قوى وتوضع أول صنيه بالفرن حتى تصير حمره بلون الورد من تحت وفوق ثم تغطى كل صنيه

بقيمة أقة شربات وهذه المقادير كالطلب والصانع يفعل كيف يشاء
بقيمة نصف أقه أو ربع أقه أو صحن واحد خمسين درهم
والاستعمال واحد وهذا الصنف لذيذ جداً وأكله سخن في الظهر
وفي الليل بارد وهذا الصنف يقال له بالعربي (خشامه) وبالتركي
(خابورتطلي سي) وبالفرنساوي يقال له (بسطه)

فصل في الرواني واسمه الاسلامبولي جيجنه وهيئة استعماله

هي ان تحضر قيمة مائة درهم دقيق أرز منخول من منخل
مانع جيد وتحضر جانب مسلي في قيمة حله قيمة نصف أقه
وتحضر صفار عشرين بيضه في حله وبياضهم في حلة وتخفق
الصفار جيداً بجانب سكر مدقوق قيمة عشرين درهم ونفر آخر
مساعد يضرب في بياض البيض بسلك في اناء آخر ثم في
الاثناء تخفق السمن كهيئة صفار البيض حتى يصير أبيض كهيئة
اللبن وتضيف عليه الصفار بمزجه به وسنرجع لبياض البيض
الذي بيد النفر المساعد فمن كثرة الخفق يصير متجمد مثل رغاوي
الصابون ثم تمزجه على صفار البيض والسمن بالسلك مزج هين
فيلبس فيه الصفار بالسمن وهو سائل ثم تضيف عليه المائة درهم
دقيق أرز البادي ذكره والجميع يمتزجوا ببعضهم والبياض سائل
ثم تدخلهم في صنيه أو اثنين وتدخله في الفرن بسرعة وتكون
نار الفرن هينة جداً وسواء تمكث في الفرن من خمسة عشرة
دقيقة الي عشرين دقيقه ويصير لونه بهيئة الزعفران الجنوي أو

بلون البرتقال وعند استخراجه من الفرن يصير عشرة دقائق تقطر عليه الشربات كيف تشاء وان كان الصانع يرغب فى وسطه قشطه أو مربه فى أثناء الوضع فى الصنيه توضع قيمة نصف الصنية وتوضع الحشو فوقها وتكمل الصنيه بالباقى قبل دخول الفرن وهذا الصنف يقال له جيجنه اسلامبولى انتهى

نوع آخر بسيط من الشكل عينه

تكسر ثلاثين بيضه في حله وتضيف عليهم عشرين درهم سكر مدقوق وجزءاً من قشر الليمون يسير وتوضع الحله على جزء نار قليله لاجل ان تدفى الحله فقط دفاءجزئي والا اذا كان زياده فيستوي البيض فيضرب فيه بكثره بسلك حتى يتجمد ويسيل ويصير مثل رغاوي الصابون ويكون حاضر صنية مدهونه مسلي وبعد دهان السمن ترش عليها جانب من دقيق الارز لعدم مسكها تحت وتضيف على البيض قيمة مائة درهم دقيق ارز وتقليهم بسرعة حتى يمتزجوا ببعضهم وتفرغهم في الصنيـة وبسرعة على الفرن ويكون تحت الصنية بالفرن جانب نار جزئى وتمكث خمسه عشر دقيقة ثم تفتح الفرن وتمكث الصنية بالفرن أيضاً خمسة عشر دقيقة ثانيا ليبلغ سواها ثلاثين دقيقة لتكون منتوية داخل وخارج ثم تطلعها من الفرن وتقلبها فى صنية كبيرة عنها وتعطيها كبشة مياه سخنه واحده قيمة خمسين درهم وترشها على وجهها عموما وتعطيها قيمة أقة شربات متوسطة وبعد ساعه

تنفش وعلا الصنية الكبيرة وبعدها تقطر عليها جانب من ماء الورد وهذا صنف يقال له (رواني رومانلي) انتهي

فصل في أستعمال الطلووجوتسى الذى هو مهلبيه اسلامبولى بصدر الفراخ

هو ان تحضر صدو فرختين مسلوقتين وتنسله بهيئة الكتان وتحضر جانب دقيق أرز مدقوق قيمة أقة منخول جيدا بمنخل مانع كهيئه الدقيق الافرنكى نمرة ١ وتحضر قيمة أقتين ونصف ابن حليب من الحلو ثم توضع صدر الفراخ في حلة نظيفه مبيضه وتضيف عليهم دقيق الارز جميعه وجزء من مرقة الفراخ خفيف قيمة عشرة دراهم لاجل الرائحة وتضيف عليهم الطبق القشطة وقيمة كيشتين ابن وتقلب الجميع بالحلة الى ان يمتزج بعضه جيداً ثم تفرغ من اللبن شيء فشيء وتقلبه الى ان تتبقى من اللبن قيمة نصف اقة وتضيف عليه قيمة أقة سكر مدقوق وتقلبه على نار متوسطة وبدك لاتبرح من التقليب فيها ابدا الى أن تجمد وتغلي ويبقى لها عرق ثقيل من صدر الفراخ واذا تجمدت تعطيها جزءاً من اللبن الباقي وهكذا تسقيها من اللبن شيء فشيء وهو الباقى ثم تبقى منه خمسين درهم وفي أثناء غليها تعطيها قيمة عشرين أو خمسة وعشرين درهم زبده وتمكث ساعه على النار تمام وبعد الساعه تنزلها على الارض على جزء نار بسيط وتمنع عنها التقليب وتفرغ عليها اللبن الباقى وتغليها انتهت

وعند غرفها في الاطباق تصلحها بسكينة وذلك بان تغطس السكينة في جزء من ماء الورد وتصلحها بها لتكون في الطبق لطيفه وبعدها تقطر عليها من القرفة المدقوقة كيف تشاء من الرسومات

فصل في المهلبية الاسلامبولي

هي أن تحضر قيمة أقتين لبن على النار وتضيف عليه أقة سكر وبعد أن يغلي اللبن توضع فيه السكر ويكون مدعوك فيه قشر الليمون ثم تحضر قيمة ربع أقة دقيق أرز وتبلها بنصف أقة لبن وان لم يكن موجود لبن تبل دقيق الارز بماء وعندما يغلي اللبن تلقي دقيق الارز في اللبن وتقلبه بسرعة وترمى فيه عشرين درهم وبعد أن تغلي بالارز توضعها علي نار هينة ربع ساعة لاتمام نظامها بالسوي وبعد ذلك تغرفها في الاطباق وتقطر عليها من ماء الورد وأكلها يصير جيداً انتهى

نوع آخر ـ تحضر جانب ماء علي النار وتغسل جانب أرز وتدقه حتى ينعم قليلا وبعدها تضيف عليه مقدار من الماء وتدقه حتى يصير بهيئة النشا المبلول وتصفيه بشاشة وتكون الماء علي النار غاليه ثم توضع جميع الارز بيد والاخري تقلب فتجمد بهيئة المهلبية ثم تصير علي نار هينة قيمة ساعة وبعدها تدهن صنية من ماء الورد قيمة عشرين درهم حتى تتبدل الصنية ثم تصب المهلبية المذكورة بعدسواها بالصنية حتى تبردوا الاصح انها تعمل وتترك

لليوم التالي وعند تناول الاكل منها تقطعها كيف تشاء وتوضعها في الطبق وتضيف عليها جانب سكر مدقوق وجانب قشطه وتقطر عليها من ماء الورد الخفيف فانها تصير خفيفة جداً وسريعة الهضم وهذا الصنف يقال له مهلبية الماء انتهى

نوع آخر — تحضر جانب أرز مغسول قيمة نصف أقة وتوضع عليه قيمة ثلاث أقات لبن ويغلي علي النار غلية واحدة وبعدها تنزله علي نار هينة وبعد أن يصير بهيئة اللبن يتصفى بمنخل سلك وتكون التصفية بحلة أخري وتضيف عليه طبق قشطة وجزء زبدة قيمة خمسة وعشرين درهم وجانب سكر على حسب مرغوب الآكل وتوضعها علي نار متوسطة والتقليب فيها أول باول حتى تغلي غليتين وبعد ذلك تنزلها وتغرفها في الاطباق وبعد ما تبرد يتناول منها الآكل فانها تبقي جيدة ولذيذة وهذا الصنف يعمل فى بورسه واسمها مهلبية بورسه

نوع آخر — تحضر أقة لبن علي النار وتبل خمسين درهم نشاء فى خمسين درهم ماء وتصفيهم جيداً وتوضع فى اللبن خمسين درهم سكر وجانب بانيليا مدقوقه ربع درهم وعند غلي اللبن توضع عليه النشا المذكور وتقلبه وتغليه علي النار خمسة عشر دقيقة جيداً وبعد ذلك تحضر قالبين وفى كل منهما جانب ماء ورد وفى أرضية القالب جانب فستق أخضر مفصص أو زيب بناتي وتقسم المهلبية في القالبين حتى يبردوا وعند تناول الاكل منهم تقلب

القالب في طبق غويط وتقطر عليه جانب شربات يسير ويتناول منه الآكل فانه يصير لذيذوهذا الصنف يقال له مهلبية بالنشاه اسلامبولى ولا تؤكل الا فى القالب أو فى صنية وتقطع قطعه قطعه

نوع آخر ـ ويقال له (رى البورتريس) وهو نوع فرنساوي وصناعته هي أن تحضر قيمة نصف أقة أرز وتغسلها جيداً وتوضعها مع أقتين لبن علي نار هينة الي ان يستوي وتصير بهيئة العصيدة ثم تحضر عشرين درهم تنقال افرنكى نمرة واحد وتفكه بجزء ماء يسير وتضيفه على الارز المذكور وتقلبه به ثم تضيف عليه قيمة مائة درهم سكر مدقوق بجانب بانيليا وتمزجه بالسكر مزجاً جيداً ثم تحضر قالبين كبار وجانب كريز مسكر وتوضعه فى أرضية القوالب وقبل وضعه تدهن القوالب بزبدة جيداً وتملاهم من الارز المذكور قيمة نصف القالب وتكبسه جيداً ثم تحضر جانب أناناس وتقطعه قطع رفيعة وتجعله في نصف القالب ثم تكمل القالب من الارز وتكبسه جيداً ثم تحضر جانب من مربة المشمش الافرنكى قيمة درهم مع جانب شربات جزئي وتصفيه من منخل خشبية من قشر او من تفل او من خلافه وتغليه مرة واحدة على النار حتى يصير مثل العسل الابيض وبعدها تنزله عن النار وتضيف عليه جانب مراسكين لاجل الرائحة وان لم يوجد مراسكين تضيف عليه (كرس) وان لم يوجد كرس توضع

(كرسيون) أو جانب (أزيك) أو جانب (شنزوروز) وعند
تناول الاكل منه توضع القالب في ماء سخن قيمة دقيقتين وبعدها
تقلبه في الطبق وترفع القالب فيصير الارز المذكور بهيئة عجينة
وعند تناول الاكل منه تقطر عليه من المشمش المذكور فيصير
القالب أبيض والمشمش أصفر ومقدار المشمش الموجود نفسه
على القالبين فانه يصير لذيذ جيد وهذا النوع يقال له بالعربي (ارز
بلبن طبيخ الملكة بالنمسا) وهو نوع ملوكي انتهى

نوع آخر تحضر النوع السالف بنفسه وتغرفه في أطباق
متساوية بهيئة القرص وتحضر جانب تفاح مستوي بالسكر
وتجعله رص في أطراف الاطباق أعنى فوق حرف اللبن الذي
هو مطبوخ بالارز وتجعل في الوسط جانب أناناس وجانب كريز
مغلي بالشربات جميعه والاسم واحد انتهي

فصل في سوي اللبن الذى يقال له سوتلاج

هو ان تحضر مقدار مائة درهم ارز مغسول جيداً وتوضعه
على النار بجانب مياه لما يستوي ثلثاي سوي ثم توضع عليه أقتين
لبن ويغلي على النار حتى يتم سوي الارز ثم تحضر جانب سكر
قيمه مائة وخمسين درهم وتدعك فيه قشر الليمون حتي تصير
في السكر رائحة قشر الليمون وتوضعه في قلب اللبن وتحضر
صفار ثلاثة بيضات وتخفقهم جيدا وتوضع عليهم جانب من
اللبن المذكور وتمزجه به وتوضع في الحال هذا الصفار في

اللبن وتمزجه به جيداً ثم تحضر طاجنين فخار افرنكي وتوضعهم
علي نار هينة وتنزل اللبن من على النار ويكون بيدك كبشة
وتملأها من اللبن وترفعها الي فوق وتفرغها الي الحلة ثانيا حتي
ان اللبن يظهر له زغاوي مثل رغاوي الصابون ثم تأخذ هذه
الرغاوى وتوضعها في الطواجن وهكذا الى ان ينتهى اللبن بهذه
الصفة ثم في الآخر توضع في كل منهم جانب من الارز الموجود
فى اللبن ثم تدخلهم الفرن بسياسة حتي يحمر وجههم وتخرجهم
من الفرن بصناعة لعدم اتلاف الوجه وعند التوجه للسفرة
للاكل يكون على اليد خوفة من هزه حيث ان فيه لبن وهذا
النوع يقال له (سوتلاج اسلامبولي) وأكله خفيف وهين
انتهى ويؤكل في الصباح وفى الظهر

نوع آخر يقال له كريمه بالشوكولاته

وهو ان تحضر خمسين درهم تنقال وأقه ونصف لبن وتغلي
اللبن على النار وتضيف عليه التنقال المذكور وتذوبه فيه وتحضر
جانب شكلاته أو خمسة وعشرين درهم بن ومائة درهم سكر
وتغلي الجميع ببعضهم غلية واحده وتصفيهم وبعدها تحضر جانب
فستق أخضر مدقوق جيداً مثل العجين وتذوبه بجزء من اللبن
المذكور وتصفيه عليه وبعد ذلك تملأهم في قالبين وقبل وضعهم
توضع فى اللبن جانب ونيليا ثم تملأهم في القوالب وتوضعهم على
الثلج فانه يصير مثل ألماظ جامد وقرب الأكل باربعة دقائق

توضع القالب في ماء سخن قيمة دقيقة وتقلبه في الصحن واسمه (كريما بالشكولاته) وأكله خفيف جدا ويؤكل في المساء آخر الاكل

نوع كريمه آخر ويؤكل في الظهر

وهو ان تحضر عشرين بيضه وتكسرهم في حله وتضيف عليهم خمسين درهم سكر مدقوق وتخفقهم جيداً بالسكر ثم تضيف عليهم مائة وخمسين درهم لبن وتمزجهم ببعضهم وتوضع فيهم جزء ونيليا مدقوق للرائحه فقط وجزء قشر ليمون مفروم فرما جيداً لاجل الرائحة وتحضر جانب سكر مدقوق آخر وتحضر قالبين ساده ويوضع السكر المذكور على النار بدون ماء وتقلب فيه بيدك ولا تترك تقليبه حتى يفك ويصير مثل العسل ثم تدهن القوالب من الداخل جميعهم وبعد دهانهم ينشف هذا السكر المدهون ويصير مثل الخشب بداخل القوالب ثم تصفي البيض بسياسة في أناء آخر ثم تقسمه على القالبين وتوضع حله بجزء ماء على النار قيمة ماتغطس نصف القوالب وتغلي غليان هين نصف ساعة تمام فيصيروا جامدين فتوضعهم على الثلج وقرب الاكل منهم بدقيقتين تحضر طبق وتقلب فيه القالب فيصير قلبه براحة والسكر الذى دهن في القالب ابتداء يتخلف منه نوع شربات لطيف ويصير بحول القالب بالطبق وهذا اسمه (كريمه كرامل)

نوع آخر . وهو ان تحضر ربع اقة لوز مقصص وخمسين درهم سكر وتدقهم في الجرن جيداً حتى يصيروا مثل العجين ثم تستخرجهم من الجرن وتضيف عليهم ربع أقة لبن وتقلبهم بملعقة أو بسلك حتى يمتزجوا مع بعضهم ثم تحضر خمسين درهم تتقال وتوضعهم بجانب ماء يسير على النار حتى يفك التتقال وتضيفه على اللوز المذكور وتصفي الجميع بشاشة وتضيف عليه جانب من ماء الورد أو ماء الزهر أو جزء من الوانيليا وجانب (شاتيروز) ثم تغسل قالبين جيدا وتملأهم في القالبين وتوضعهم على الثلج وقرب الاكل تحضر طبق داخله فوطه بيضا وتوضعه في الماء السخن وتقلبه على الفوطة ومنه الى السفرة ويصير منظره عجيب وهذا الصنف يصنع على النار كما ذكر واسمه (كريمه باللوز) وبالافرنجى (كريم برنس بال) وهو يبقى لذيذ ويؤكل في العشاء انتهى

نوع آخر ويقال له (كريم بابارا)

وهو ان تحضر جانب شكولاته وتفكها بجانب ابن وتغلى جانب سكر على النار حتى يعقد وتحضر ايضا طشت احمر أو حله وداخلها بياض عشرة بيضات وتضرب قلب البياض بسلك حتى يصير مثل رغاوى الصابون ومتجمد ثم تضيف عليه السكر وهو سخن ثم تقطره شيئا فشيئا وتقلبه وفي أثناء ذلك يستوى البيض من شدة حرارة السكر ثم تذوب جانب تتقال مع الشكولاته البادى ذكرها وتقطرها على البيض المذكور ويكون

الطشت أو الحلة التى بها البيض موضوع على جانب ثلج وفى أثناء وضع التتقال الممزوج بالشكولاته على البيض تقلبه بالسلك فيصير جامد زيادة من برودة الثلج وسريعا توضعه في قالب أو اثنين وتوضعه على جانب ثلج يسير وعند تناول الاكل منه فيصير وضع القالب بجانب ماء سخن مقدار دقيقة وبعدها تفرغه في طبق داخله فوطه كهيئة البادي ذكره ويكون أكله لذيذ ويؤكل فى العشاء

فصل فى صناعة الالماظيه

هى أن تحضر خمسين درهم تتقال وتفكهم في مائة درهم ماء على نار هينه حتى يصيروا الجميع مثل الماء ثم تحضر حله أخرى وبها مائة درهم ماء وتحضر خمسة بيضات وتغسل قشرهم وهم صحاح وبعدها تكسرها فى المائة درهم ماء المذكورين جميعا بداخل الماء وتضربهم بسلك جيدا حتي يصيروا مثل رغاوى الصابون ثم تضيف عليهم مائة درهم سكر وجزء وانيليا وتضيف عليهم التتقال البادى ذكره وتضربهم مرتين بسلك حتى يمتزجوا ببعضهم وتعصر عليهم ليمونه ومقدار أربع دراهم ملح وتوضعهم الجميع بالحلة علي نار متوسطة وبمسافة خمسة عشر دقيقة يبتدئوا بالغليان وتعصر فى جنب الحلة ليمون قيمة خمسة دقائق ليكون تمام تسويتهم عشرين دقيقة وبعدها تكشف الغطاء فتجدهم بلون الالماظ وفي الحال تحضر اناء نظيف أو سلطانية كبيره أو ماجور أخضر

وتحضر فانله أو قطعة شاشه مطبقة أربع طبقات خالية من النشا وتصفيها ثم اذا أردت ان تصنعها دندرمه تقسمها فى اربعة سلاطين وتضيف على أحدهم جانب (جرزي) أحمر وليس تفته مثل أعمال الطباخ لان التفته مضرة للمعدة وتحضر جانب فستق اخضر مدقوق فى الجرن جيدا حتى يصير مثل الزبدة وتضيفه على القسم الثاني وتحضر جانب قشطه قيمة مائة درهم وتصفيه من منخل وتضيفه على القسم الثالث وتمزجه به فيصير ابيض مثل اللبن والقسم الرابع تدق جزء بقدونس يسير وتوضعه فى قطعة شاشه وتعصره فيتخلف منه جزء ماء يسير فتضيفه على الجزء الرابع فيصير به نوع خضار ببياض لطيف وبعد ذلك تحضر جانب ثلج مكسر داخل صنيه واسعه وتوضع فوق الثلج صنيه صغيره وتفرغ القسم الاول في الصنيه المذكوره التى هي فوق الثلج مقدار خمسة دقائق أو سته قيمة مايتجمد ثم تضيف عليه الثاني وهكذا لغاية الاربعة أقسام وقرب الاكل تقطع منهم قطع متساوية على حسب المرغوب ويتناول منه الاكل فانها تبقى فكيهة وهذا الصنف يقال له الاطيه (دوندرمه)

فصل في انواع الفواكه التطلى والخشاف

وهو ان تحضر جانب زبيب أو جانب وشنه وتنقيهم من العيدان التى بهم وتغسلهم جيدا وبعد غسيلهم توضعهم على نار بجانب ماء بزياده ويغلو على النار حتى ان الزبيب يفتح ويصير مثل

العنب وبعدها تنزله من على النار حتى يبرد وتحليه بالسكر كيف تشاء وتوضعه فى سلطانية الخشاف وتقطر عليه من ماء الورد وحلوه كهيئة حلو الشربات وكذلك الوشنة والمشمش الحموى والعناب والبرقوق الابيض والكمثرى الناشفة التى تعمل فى بلاد الترك والتوت الناشف والمشمش المسكر الافرنكى والخوخ المصرى واللوز يتقشر وبندق حتى يصير بهيئة الزبدة ويتذوب بالمياه فيصير بهيئة اللبن والاحسن كونه يغلى على النار غليه واحده تعطيه السكر العاده ويتصفى بشاشة فيصير بهيئة اللبن ويقال له خشاف سوبيه من اللوز ويتقطر عليه جانب من ماء الورد وأيضاً الفستق الآخر يعمل بهيئة اللوز انما يكون على البارد وهو جيد فى أوان الحر وكذلك الاناناس وكذلك الرمان يعمل خشاف من شرابه واذا كان موجود وقتها رمان يفصص منه شىء ويوضعه على وجه السلطانية وكذلك الشيليك يصنع خشاف بهذه الكيفية انتهى

فصل فى التفاح التطلى وخلافه

وهو اذا أردته تطلى فتحضر أقة أو اثنين وتقشرهم بالتساوى وكل تفاحة تقطعها قطعتين وتستخرج منهم البذر وبعد انتهى التقشير توضع حله على النار بجانب مياه وحله اخرى بجانب مياه قيمة نصف اقه وفيها اقة سكر وتوضعها على النار حتى تغلى ثم توضع التفاح فى الحله الاخرى التى فيها المياه فقط حتى يغلى التفاح

نصف سوى ثم تصفيه من الماء وتوضعه على الحلة التي بداخلها
السكر ويغلي حتى يتم سواه قيمة ثلث ساعه على نار متوسطة
واذا اردت سواه صحيح فتستخرج بذر كل تفاحة وهى صحيحه
بدون تكسيرها وبعدها تقشرها وسواه كهيئه البادى ذكرها
وعنده مايستوى ويبرد تملأ قالبين قشطه وجانب شربات حوله
فى الطبق لانه يصير لذيذ وعليه جانب فستق اخضر

واما التفاح القطع قطعتين فيصير غرفه ساده بشرباته
فقط وكذلك السفرجل فتقطع الواحدة اثنين أو أربعه
والاستعمال واحد وكذلك الكمثرى والخوخ الكبير فيقشر
وتنقسم الواحدة قبل تقشيرها قسمين وتخرج البزرة منه ويستوى
فى الشربات وكذلك المشمش الطازه الكبير الحموى الاخضر مثل
الخوخ فى السوسيه وكذلك البرقوق الرومى الابيض الكبير
وكذلك الخوخ الافرنكى وكذلك القاوون الازميرلي الاخضر
يتقشر ويتقطع قطع متساويه منظومة اما هلال أو حجاب أو
مدور أو صوابع كهيئة استعمال الخوخ وكذلك القرع اسلامبولي
الاصفر فاستعماله مثل القاوون انتهى

تنبيه — ان جميع الاصناف التى ذكرناها قبله المصنوعة تطلي
فان الاقه الواحده من كل صنف لها اقة سكر شربات يكون
معلوم للطالب وأما الخشاف السالف ذكره فالاقه المياه من مياه
الخشاف المصنوع من أى صنف المبين قبله ومصفيه بعد غليه

فلها ربع أقة سكر ويكون للتطلي والخشاف عند تكرير سكرهم علي النار لابد له من جانب ليمون يسير لاصلاح نظامه

فصل في استعمال القرع الاسلامبولي الاصفر وهو علي أنواع

النوع الاول تحضر جانب القرع الذى هو من جهة الرقبة الطاويلة المبرومة وتقشر قيمة المطلوب وتقطعه حلقات رقيقة وتحمره في جزء مسلي وترصه في داخل صنيه متوسطة ثم تحضر حلة بجانب مسلي يسير وتوضعها علي النار وتضيف عليها قيمة عشرة دراهم دقيق وتقليهم قيمة دقيقتين وتضيف عليهم قيمة ربع أقة لبن وتقلبه بسرعة فيصير اللبن متجمد مثل المهلبيه الخفيفة وتوضعه فوق القرع على نار متوسطة قيمة عشرة دقائق وتعطيه جانب سكر مدقوق من خمسين درهم الي مائة درهم أعنى علي الصنية التى بها القرع علي النار وتدق جانب بندق جيداً وترشه علي وجه القرع المذكور وبعدها تقطر علي وجهه جانب من القشطة ثم ترفعه من النار بسرعة تدخله علي الفرن المتهاودة قيمة خمسه دقائق حتي يصير بهيئة الذهب وهذا الصنف ملوكي ويقال له « سوبيته من قرع اسلامبولي » وله اسم ثاني (قرع بقلاوه باللبن اسلامبولي) وان لم يكن موجود قشطه فيكون البندق كافي وبزيادة انتهي

وكذلك البذنجان القوطه بهذا الوصف وكذلك الشمام المصري الذي من باسوس وكذالك القرع الكوسه النوار يتقطع قطع رفيعه مثل الورق ويعمل كهيئة البادى ذكره

نوع آخر من القرع الاسلامبولى

وهو أن تقشر قيمة القدر المعلوم وتقطعه قطع متوسطه بهيئة البلح أو بهيئة الصوابع وبعدها تحضر جانب فستق أخضر مع جانب زبيب وتوضعه فى أرضيـة الحالل الصغير ين المقال لهم دقاق وتجعل فى كل دقية من الزبيب والفستق قيمة ربعها وترص عليهم القرع لاتمامها وتوضع فوق كل منهم جانب سكر قيمة خمسين درهم وتوضعهم علي نار متوسطه وتعطي كل منهم قيمة عشرين درهم ماء وتغطيهم ويمكثوا علي النار عشرين دقيقة حتى يصيروا باون العقيق الاحمر وعند تناول الاكل منهم تقلب الدقيق في الطبق ويسير لذيذ جدا

نوع آخر تحضر جانب قرع وتقطعه قطع صغيرة وتوضعه بحله علي النار بجانب سكر وتقلبه حتى يصير مثل الزبدة وتضيف عليه جانب زبيب وجانب سنيبر وجانب قرفه مدقوقه وجزء يسير من قشر الليمون مدقوق وبعد ذلك تحضر جانب دقيق وتنخله علي تخته وتعجنه مثل عجين البقلاوه البادي ذكرها وقيمة الدقيق ربع أقة وتقطعه ستة قطع وتفردهم كهيئة فرد البقلاوة السالف ذكرها وتحضر صنيه مدهونه بجانب مسلي وتوضع فيها ثلاثة رقاقات وبعدها تقطر عليهم جزء سمن عند وضع كل واحدة وتأخذ الزبدة من صور الصنية وتوضعه في قلبها بهيئة الفرد وتوضع الحشو وهو من القرع المذكور بشرط أن يكون بدون

ماء ثم توضع عليهم الثلاثة رقاقات الباقيين وبعدها تصلح وجه الصنيه وتعطيها جانب مسلي الي ان تغطي وجهها وتدخلها الفرن قيمة عشرة دقائق وبعد خروجها من الفرن تعطيها كبشة شربات قيمة خمسين درهم ويتناول منها الأكل فانها لذيذة جداً وهذا الصنف يقال له (سوبيته بالقرع) أو (بقلاوه بالقرع)

فصل في استعمال أم علي

وهو ان تحضر جانب لبن بحلهوتوضعه علي النار المتوسطة وتحمر عشرة رقاقات بالسمن وتحضر صنيه وتوضع الرقاق داخلها وتكسره نصف تكسير وتسقيه من اللبن الي أن يطري ثم تعطى له جانب سكر مدقوق وتوضع علي وجهه قيمة طبق قشطه قدر وجه الصنية وتدخلها بسرعة الى الفرن حتى أن وجهها يصير باون البرتقال ومنها الي السفرة ويتناول منها الاكل سخن فانها تصير لذيذة انتهي

فصل فى الارز أبو لبن الامريكانى

هو أن تحضر قيمة أقة أرز مغسول جيداً وتوضعها على النار بأقتين لبن فوق ويغلى منه حتى يستوي الارز باللبن وتنزله على الارض وتخفقه بالكبشة جيداً حتى يصير مثل العصيدة وتحضر جانب بيض قيمة عشرين بيضة وتمزجهم بالارز المذكور مع جانب ونيليا مدقوق وجانب قشر الليمون مدقوق وبعدها تحضر صنية وتدهنها بجانب زبدة أو جانب مسلى وتوضع الجميع

فى قلب الصنية وتساويه فالجميع يبقى بتسوية بعضه وتقطر عليه
جزء من السمن وبسرعة تدخله الفرن حتى يتحمر ويصير بلون
الطربوش الاحمر ثم تخرجه من الفرن وتعطيه مائة وخمسين درهم
شربات سكر مقوى وتقطر عليه مقدار زهر خفيف ويتناول
منه الآكل فانه يبقى لذيذ جداً واسمه (جاتوري) انتهى

فصل فى اعمال البغاشه

وهى أن تحضر قيمة أقة دقيق وتعجنها بجانب بيض مقدار
خمس بيضات وأربعة دراهم مصالح وخمسة دراهم مسلى وتمزج
الجميع بيعضهم وتدعك العجينة جيداً ثم تقطعها قطع متساوية
وبعدها تكببهم مثل الكوره على التختة ثم تحضر جانب مسلى
وتحضر صنية أو اثنين وتفرد العجينة بيدك حتى تبقى مدورة مثل
الرغيف وتدهن هذه القطع العجينة بسمن من دون تسييح وتحضر
مردابة صغيرة وجانب مسلى مسيح بحلة صغيرة أخرى وتدهن
الصوانى دهان خفيف وتأخذ العجين واحدة واحدة وتفردها
بالمردانة حتى تصير مثل الرقاقة وتدهن يديك مسلى وتمسك طرفها
بيديك الاثنين وترفعها الى فوق وتدورها على الشمال واليمين
وتطرحها على التختة وهكذا بهذا الوضع الى أن تصير مثل ورق
السجارة وتطبقها أربع طبقات ثم تفرد الاخرى وبعدها توضع
التى صار تطبيقها أول فى وسط الثانية وتجمع عليها الاربع أطراف
مثل الاولى وأما الثالثة فمن بعد فردها توضع الاثنين فى وسطها

وفوقهم الحشو اما جبنة أو لحمة أو سبانخ أو قرع اسلامبولى
وتطبق أطراف الثالثة المذكورة فوق الاثنين والحشو ثم تبتدىء
في فرد الرابعة وترفعها بزيادة وتقطر عليها جانب من السمن بيدك
وتوضع البغاشة المذكورة المشتملة على ثلاثة رقاقات بحشوهم في
قلب الرابعة وتقطع طروفها بسكينة وتطبقها شيئا فشيئا بتدوير
ثم تفرد الخامسة وتوضع فيها البغاشة المصنوعة وتلفها كهيئة الرابعة
وتوضعها في الصنية وتبطط‌ها بيدك حتى تتسع قليلا وتوضع عليها
من السمن بزيادة وتدخلها الفرن قرب الاكل بعشرة دقائق وفي
هذه المسافة تتحمر ومنها للاكل طازه فتصير لذيذة واذا مكثت
كثيرا تجلد ولا يؤكل الا نوع حلو وحشوها يكون بندق مدقوق
ولا بأس اذا مكثت ساعة او اثنين وباقي العجينة تلفها مثل مطلوبك
اما بقجة صغيرة مثل التفاحة أو صباع أو مخدة مربعة أو حجاب
أو عريجه وللاسطى الطباخ أو الصانع يشكل كيف يشاء من
العجينة انتهى

فصل في استعمال الفيليه والروسيف والكوتليت
المسكوبي وطريق صناعتهم

الفيلية

تحضر فيلية صحيح أو اثنين وتنقيه من العروق حتى يصير
لحم احمر ثم توضعه في صنية بيضاوية وتوضع عليه جانب من
الشحم الناتج منه ومقدار ملح يسير وتوضعه في الفرن ويكون

نارها قوية قيمة عشرة دقائق فيصير أحمر مثل الطربوش بشرط
لايكون خالى من المياه بل فيـه سمن قليـل الناتج من السوى
وتستخرج هذا السمن منه وترده بالثاني بالفرن وتمطيـه جانب
مدير يسيراً وجانب مراسله ثم تخرجه من الفرن وتوضـعه على
الترابيزه وتغطيـه بشـقة ورق ابيض ثم تحضر جانب جزر
وتقطعـه قطع رفيعه مكببه وتوضـعه فى اناء وجانب بطاطس
مدور أو مكبب ومقـدار لفت مكبب وجانب بسـلة وتسلق
الجميع كل واحده فى اناء لوحدها وبعد تسويتهم توضع على كل
منهم جزء من الزبدة ومقدار ملح وفلفل وتوضعهم قرب النـار
ثم تحضر رغيف فينو اتساوى طويل وتقشره خفيف من الاربعة
جوانب طول الفيليه المذكورة ويكون مربع مساوى على طوله
وتدهنه بجانب زبدة وتدخـله الفرن متحمر وتوضعـه فى وسط
الطبق البيضاوى وتوضع الفيليه فى باب الفرن لاجل ان يدفا وقبل
الا كل بخمسـة دقائق تحضره امامك على قطعـة خشب نظيفه
وتقطعه قطع رقيقة وترفعه بصناعة وتوضعه فوق الرغيف الذى
بداخل الطبق ثم تحضر الخضار المذكور وتوضع كوم جزر فى سفل
الرغيف الذى داخل الطبق وكوم لفت وبسله صغير وجانب قوطه
محشى وبعدها كوم لفت وبعد اللفت كوم بطاطس وبعد البطاطس
كوم جزر وبعدها كوم بسله وبعده كوم بطاطس وبعد البطاطس
كوم فصوليـه خضره ليكون حول الرغيف مشكل بهـذه

الأنواع والفيليه ظاهر عالى عن هذه الاصناف وبعد ذلك توضع
خلاصة الفيليــة الذى استوى فيه على النار وتقطر عليــه مقدار
صلصه انجلزي من الحاميه التي يقال لها بالافرنكى (سوس فورت)
وذلك بعد أن توضع هذه الصلصه على النار تضيف هذه الصلصة
على الفيليه وهو داخل السفره لان غليها على النار لاجل تقويتها
وعند ضبها على الفيليه هي لاجل لذته حيث انهــا ناتجة منه وتمـام
نظامه وهذا الصنف يقـال له (الاجاردنيير) انتهي

وكذلك هيئة الروسبيف فالسوى واحد والقطعية واحــدة
ورصته بهيئة صحيح وفقط يكون حوله بطاطس محمر وهـذا
يقال له (روس بيف روتيــه وبوم) وبالعربي يقـال له روسبيف
فالبطاطس وان كانت عزومه ولم يوجـد الاسطى فيليـه فيصنع
الروسبيف كهيئة الفيليه البادي ذكره ويجعله مثله ويقول عليــه
روسبيف جاردنيير

واذا حب الاوسطي الصانع الفيليه أن ينوعه نوع آخر فى
عزومة ثانية وهذا لا يعمل الا فى العزائم الكبار وقال انه سيصنع
(فيليه الاجودار) فهو الصنف بنفسه انما يوضع بدل البطاطس
طروف وبدل اللفت كبدة حمام مستويه وبدل الجزر جانب
مستدوان وبالجنب الثاني جانب زيتون وجانب شنينيوه ومقدار
من كوفتة لحم الفراخ صغيرة بهيئة بذر الزيتون وتكسوت
الصلصة التى به جلاس من الصلصة المقوية وزيادة حول الخضار

والرغيف بنفسه واذا أراد ان يعمل روسبيف انكليزي فيحضر
الروسبيف بعظمه من عجل صغير وسمين ويقشره جيداً وينظفه
من العروق ويساويه كهيئة الروسبيف البادي ذكره وقرب
الاكل يحضر مقدار بطاطس مقشر بهيئة مكببه مثل الجوز
وكذلك الجزر بهذا الشكل ومقدار كرنب صغير والواحدة
تكون أقل من البيضة وأبيض مثل الفضه وقرب الاكل بخمسة
دقائق تقطع الفيليه المذكور وترد فوقه العظم كهيئته الاصلية
وبعدها توضعه فى الطبق وتوضع البطاطس فى ابتدى الطبق
مثل الهرم وابتدي الطبق من الناحية الثانية كذلك بطاطس ثم
توضع فى الجنبين الخاليين كل منهم من الجزر ويكون أمام بعضهم
وكذلك الكرنب حتى تصير قطعة خالية من جنب الجزر من
الطرفين فيوضع فيها مقدار طروف من هنا ومقدار طروف من
هنا وعند توجهه للسفره يغلي الخلاصة الناتجة منه وتوضع عليها
مقدار (كليم بير) يسير ونقطة مدير وتصفيه وعند توجه الصحن
للسفره فى الحال يصب عليه هذه الصلصة فيصير مثل المرايه
وهذا الصنف يقال له (روسبيف الافكتوريا) انتهى

فصل في الكوتليت الاروس

هو أن تحضر قيمة المطلوب من عجل صغير وهى الكوستليته
وبعد توضيبها واحدة واحدة كما ذكرنا سابقا وتضيف عليها الملح
والفلفل وتحضر مقدار عيش مدقوق ومقدار صفار ممزوج

بالبياض فى أناء آخر وتغطسها فى البيض وتدبلها فى البقصومات
وبعد ذلك تسوى قرب الاكل بدقيقتين أو ثلاثة ومعها مقدار
سباخ مصفى ومستوى بالزبدة حسبما ذكرنا سابقا ويتناول منه
الاكل انتهى

وأما النوع الفرنساوي يقال له (انتركوت) فهو أن تحضر
القدر المعلوم وتنظفه واحده واحده حسبما ذكرنا سابقاً وتدقه
واحده واحده وتنظف عضمها جيداً وتغلى مقدار بطاطس مقطع
قطع مدورة غليتين اثنين على النار أعنى ثلثاي سوى وبعد ذلك
توضعه في طوة وعليه مقدار ملح وفلفل ومقدار زبده وبقدونس
مفروم رفيع وقبل الاكل بخمسة دقائق تسوى الكستليته على
الشباك وتوضعها فى الصحن والصحن سخن وسوى الكوستليته
بهيئة البفتيك وترصه فى الصحن وهو سخن حسبما ذكرنا وفي
وسطها البطاطس انتهى وهذا الصنف يقال له (انتركوت الاباريزيين)
فصل فى استعمال اللحم الابيض الذي بالتربية واسمه بالانكيت

وكيفية استعماله هو ان تحضر قيمة القدر المعلوم من لحم
الدوش وزنود من قوزي صغير وأيضاً مقدار لحم مقطع قطع
متساوية خالية العظم وتقطع الجميع قطع متساوية وتسلقهم بالنار
غليتين وتنزع الرغوة منهم ثم تنزل الحلة وتصفى مائه فى اناء آخر
بقطعة شاشة ثم توضع ماء آخر على نفس اللحم وتغسله جيداً ويكون
نظيفاً جيداً خالياً من جميع العاهات ثم توضع حله على النار وبها

مقدار زبده أو مسلى من النفيس وتكون النار متوسطة وعند
غليان المسلى توضع عليه مقدار دقيق قيمة عشرة دراهم ويغلى
قيمة دقيقة وتضيف عليه الخلاصة الناتجة أولا من سليقه وتقلبه
بسرعة ثم تلق عليه اللحم المذكور مع مقدار جزر مقطع قطع
متساوية ومقدار من قلب الكرفس الابيض وعند ماينتهى سواه
تضبط ملحه جيداً ويصير فيه مياه قليلة متجمدة مثل المهلبيه
وتحضر مقدار اثني عشر بيضه وتحضر طاسه صغيره وتوضعها
على النار منحرفة الاتجاه وعند مايسخن السمن ويقدح تكسر
بيضه واحده بسياسة وتقليها بالمسلى بصناعة لعدم فرشها وعند
تحمير أول وجه تقلبها على الوجه الآخر وهكذا لانتها الاثنى
عشر بيضه وعند تسوية كل منها تستخرجها أول بأول وتوضع
البيضة الواحدة مقلية فوق فرخ ورق وذلك لكون الورق
تشرب السمن الناتج منه وبعد انتها البيض تحضر جانب عيش
أفرنكي وتقطعه قطعا بهيئة الحجاب مثلثة وتحمره بالمسلى ثم تحضر
صفار عشر بيضات وتعصر عليه ماء ثلاثة ليمونات ومقدار زبده
مقدار عشرة دراهم وتمزجهم ببعض جميعا وقرب الاكل بثلاثة
دقائق توضع اللحم المذكور على النار حتى يغلى وتوضع عليه التربيه
وتقلبه بسرعة وفي الحال تفرغه بالطبق وتجعل فى أطرافه البيض
المقلى البادى ذكره واحدة بيض وواحده عيش وجانب سورفى
أعنى بقدونس افرنساوى وتذهب به الى السفره حالا وأكل هذا

الصنف وقتى وان كان يتأخر بعد صناعته بربع ساعه يبق غير جيد انتهى وهذا الصنف يقال له بالعربى (لحمه بالتربيه) وبالافرنكى يقال (فلانكيت) وفى الحقيقه صلصه (الاهولانديز) لان أكثر أكل الهولانديز من هذا الصنف

واذا أردت (سالمى) فبعد ان يتحمر فى الطواة والوضع واحد تضيف عليه جانب دقيق ثم تصفى مائه ويصير بالسمن فقط لاجل ان يتحمر مرتين ثم تضيف عليه جانب نبيذ أحمر (بوردوه) لاجل مابقي صلصه مجمده ووقت غرفه في الطبق تجماله واحده واحده وتصفى جميع الصلصه الناتجة منه وتوضعها عليه بدون دسم وبوقتها الي السفرة انتهى

واذا أردت أى جنس من الطيور وكان بها بصل بهيئة اليخنى فانه يقال له مرنات وجميع الاجناس التى داخلها صلصه وبصل بزياده فيقال لها مرنات وتؤكل في الظهر واللحم الذي يصنع بالبطاطس والجزر هو أن تقطع اللحم من الدوش ومن الفخذه بدون عظم وتوضعه على النار بطواة بجانب مسلى وتقلب فيه بكبشة الي أن يتحمر ويجف مائه ويبقى على السمن فقط تعط له جانب دقيق ويلف معه الى ان يستوى الدقيق قيمة ثلاثة دقائق تعطى له جزء من ماء الطماطم وجزء ماء ويغلى غليتين على النار ثم تنقل اللحم في اناء آخر وتصفى الصلصة عليه بمنخل سلك أو شعر وترمى عليه جانب جزر مسلوق ابتداء وترمى عليه جانب

بطاطس بكثرة محمر نصف تحميره قيمة نصف اللحم وهذا الصنف يقال له رجواه ويؤكل في الظهر

فصل في اللحم الابيض النيء بالحمص

هو أن تحضر قيمة المطلوب وتقطعه قطع متساوية وتسلقه ابتداء وتنظفه من العظم جيداً وتصفى مائه وتحضر جانب بصل مقطع قطع متوسطه مثل البندق قيمة رطل على عشرين درهم مسلى وتقليهم حتى يدبلو وهم بيض ثم توضع عليهم الماء الذي سلق فيها اللحم وتضيف عليه جانب حمص مفصص ومسلوق ابتداء بالماء وتضيف عليهم اللحم المذكور وجزء ملح وفلفل أبيض يسير وهكذا الى ان ينتهي سواه فانه يصير لذيذ وعند الغرف منه تقطر عليه جانب يسير من القرفة المدقوقه انتهى

واذا أردته نوع آخر أحمر فالاستعمال واحد فقط يزيد جانب من ماء القوطه وجزء بصل محمر فانه يبقى يخنى أحمر بالحمص وأما اللحم الجاويش العادى الاحمر فهو أن يستوي بجزء بصل يسير محمر وجانب صلصه بزياده وهذا يقال له يخنى جركسى وفي الكلام العادة جاويش وهو يؤكل آخر الاكل قبل الارز انتهى

فصل في استعمال نوع يخنى يقال له يخنى السبع اخوات بالعربى وبالتوركى يقال له يدكردش يخنى سنى وكيفية صناعته هى أن تحضر جانب لحم مقطع قطع وجانب فراخ وجانب كفته وجانب حمام وجانب كوارع وجانب كلاوي مقطعة كل كلوة قطعتين

وتحضر حله وتحمر الجميع بالسمن في الحله صنف صنف وتستخرج الصنف الذي جري تحميره وتوضعه في الحله والباقين بعد تحميرهم عليه وتعطيهم قيمة رطل بصل محمر أو رطلين وتضيف عليهم جانب ماء قوطه وجزء ماء وجزء مسلى وجزء حمص ويغلو علي نار متوسطة وتعطيهم جزء كرفس وجزء جزر وجزء ملح وجزء فلفل قيمة القدر المعلوم وعند قرب سواهم تعطيهم جزء فصوليه قلب أو جزء بسله الي ان ينتهي وتضبط ملحه جيدا فانه يبقى لذيذ جداً

فصل فى تسوية الشاورمه

وهى اما فى السيخ أو في الفرن فاذا كانت فى السيخ لازم يكون القوزي كبير وسمين وتملحه داخل وخارج بملح مدقوق بجانب حبهان وتشكه في السيخ فتوضع السيخ من دبره الى أن يخرج من وسط رأسه مبعدها تخيط بطنه جيداً وتكتف اياديه بقطعة دوباره ورجليه وذلك لعدم أن تبرم منه على السيخ ثم توضعه علي النار وتكون من علي الجنبين والوسط خالى وهو يستوى على الجنبين فقط الى ان ينتهى سواه واذا أردته بالفرن فتقطع أياديه ورقبته وتملحه بملح متوسط داخل وخارج وتوضعه فى صنية وعليه جانب سمن وبعده تدخله الفرن المتوسط الى ان يصير بهيئة الطربوش وهو يبقى لذيذ انتهى

وكذلك الفراخ الرومى والبداري والحمام فى السيخ والفرن والقوزى المقسوم اثنين على طوله الاستعمال واحد

فصل فى طبيخ الجركس

هو ان تحضر فرختين منظفتين بجانب ماء على النـار حتى انهم ينسلقوا فنزلهم على النار وتحضر جانب بندق مقدار ربع أقه وتدق في الجرن جيداً وفى أثناء دقهم تضيف عليهم لقمـة عيش مبلوله وبعدها تحضر حله بجانب بصل مفروم جيداً كهيئة السمسم وتحمرهم على النار وتضيف عليهم البندق المدقوق وتمزجهم ببعضهم جيداً فان كان فى ولمية تصفى البندق بعـد مزجه فى هـذه المرقه من منخل سلك وتفصص الفراخ كل واحده اربعة أجزاء وتوضع جميع الفراخ فى البندق المصفى وتجعله قريبا من النار وباقى مرقة الفراخ تسوى فيها جانب أرز بهيئة اللبه قيمة نصف أقه للفرختين وعند قرب الاكل توضع جانب مسلى قيمة خمسة دراهم على النار حتى ينقدح وترمى فيه جانب فلفل (أرناؤطى) قيمة درهم وبسرعه تعطيه جزء ماء فوقه وتنزله من على النار وقرب الاكل تحضر طبق غويط وتغرف الارز المذكور فيه وتصلح حوله وتفتـح وسطه وتوضع الصلصة المركبة من البندق فى الوسط والفراخ فوق الارز وتقطر عليهم من الفلفل الارناؤطى فوق وجه الصلصة وعلى الفراخ حولهم ومقدار قرفة مدقوقة يسير ومنها الى السفره وهذه صناعة الجركس

فصل فى صناعة الويكه بالعصيده السودانى

هي ان تحضر حـلة داخلها جانب بصل مفروم مـع جزء

سمن وتحمر البصل ثلثاى تحمير وتضيف عليه قيمة رطل لحمة مفرومة وتوضعهم على النار وتعطى لهم جانب من مرقة اللحمة المقوية وجزء شطة وشيبة وبهارات وويكة مدقوقة قيمة القدر المعلوم وتضبط ملحهم جيداً وتجعلهم علي نار هينة جداً وقبل الاكل بعشرة دقائق توضع حلة على النار بجانب مسلى يسير حتى تنقدح وتضيف عليها جانب ماء لحم او ماء صافي وبعد ان تغلى تعطيها جانب ملح قيمة القدر المعلوم وتحضر جانب دقيق بلدى وترميه في قلب الماء وتقلبه واذا كانت ناشفة فلا بأس من ان تعطيها ماء بالثاني حتى تستوى فى مسافة العشرة دقائق وتحضر طبق غويط وتوضع العصيدة فى قلبه وتفتح وسطها كهيئة الجركسية البادى ذكرها وتوضع فى وسطها الويكة المذكورة وتوضع عليها من خلاصة اللحم واذا لم يوجد فلا بأس

واذا أردتها بالفراخ أو باللحم أو بحمام أو بماء فراخ رومى فلا بأس والاستعمال واحد واذا لم يكن موجود دقيق قمح فيكون دقيق ادره أو دقيق دخن انتهى

وأما العصيده الحبشى فتؤكل بالعسل والسمن وبعض أحيان باللبن الصافي وهما أحسن أكل السودانيين مع اللحم الناشف الذى يقال له شرموط

واذا أردت أكل الويكة (بالكسرة) التى هي عبارة عن عجين مخمر زايد الحد ويترقق بالماء بهيئة النقيطة ويستوى على صاج

رقاقة رقاقة مثل القطايف ويأكلوه بالويكة بدل المصيدة

نوع آخر ــ وهو ان يرققوا الكسرة مثل الورق وينشفوها ويأكلوه في أوان الحر مع اللبن الحامض الذى يقال له عند العرب شنينة وهذا أفخر أكل عند السودانين انتهى

وبعض الاحيان يسوون الويكة مع جانب لوبية ناشفة ويسوون البامية الخضراء مع جانب تقليه

فصل فى صناعة رأس العجل

وهى أولا تصمتها بماء سخن حتى ينزع منها الشعر وتصير بهيئة الكوارع والاذنين فيها وتنظفها جيداً حتى لا يبقي فيها آثار الشعر ثم تسلخها وبعدها تقسمها نصفين ثم تستخرج اللسان باللغلوغ وتعصر على الجميع ليمونه وتدعكهم بها لعدم سوادهم عند السليق ثم تلف كلا منهم بقطعة شاش بالطول وتربط كل واحدة على حدتها بفتلة دوباره ثم تحضر حلة بجانب ماء قيمة مايغطيهم وتمزجها بجانب دقيق يسير وتوضع فيهم جانب جزر مع جزء كرفس ويغلوا على النار حتى يستووا جيداً ثم تحضر جانب بصل مفروم وجانب مسلى عليه داخل حله وتقلبهم على النار حتى يجف ماء البصل وهو أبيض على لونه ثم تضيف عليهم عشرة دراهم دقيق وتلفهم على النار بسرعة قيمة دقيقتين ثم تضيف عليهم ٥٠ درهم خل أبيض وجانب ماء طماطم وجانب من خلاصة اللحم المستويه ويغلوا على نار هينه حتى لا يصير للبصل آثار ثم قرب

الاكل بقشرة قادئق تصفيهم من آثار البصل باناء آخر وتستحضر
عشرين درهم بكاس أعنى طرشى أفرنكى من البرميل وأكثره
خيار وتفرمهم جيداً وتضيفهم على الصلصة التى جرى تصفيتها
ثم قرب الاكل بدقيقتين تفرم جانب بقدونس ووقت الاكل
تضيف ذلك على الصلصه وتستحضر طبق وداخله فوطه بيضه
نظيفة وتستخرج نصف الرأس من الحلة وهى سخنة وتفكها
من الشاشة وتوضعها فى الطبق فوق الفوطه والنصف الثاني
تستخرجه وتوضعه بجواره لتكون هيئتها واحدة وتوضع فى
قلب الاذن الاولى بقدونس والاخرى جانب بنجر مسلوق
ومفروم لتصير الاولى خضراء والثانيه حمراء حلية في الطبق ثم
تستخرج اللسان وتقشره جيداً وتقطعه حلق متوسط وتوضعه
في أول الطبق من جهة مبدأ الفم ثم تستحضر المخ وهو مسلوق
وتقطعه قطع بهيئة اللسان وتوضعه بالطبق مع الرأس ومنه الى
السفرة حالا والصلصة المذكورة في أناء آخر وهذا الصنف يقال
له بالعربى (رأس العجل بالصلصة بيكنتى) وبالفرنساوى (تيت
دى فوسوس بيكنت) واذا كانت الانجليز توضع في الصلصة
جانب فلفل حار بكثرة وان كان فرنساوى جزء فلفل أبيض
يسير انتهى وكذلك رأس الخروف الكبير بهذه الهيئة

وأما رأس الخروف القوزى بعد تنظيفها وسلخها وهي
صحيحة تحضر جانب بطاطس مقطع قطع رقيقة مثل البندق مع

جانب بصل وجانب من كبير الفراخ وجانب شنبنيوا وجانب طروف ومقدار لسان ناشف ومسلوق ومقدار لحم مفروم جيداً ومدقوق فى الجرن مثل الزبدة وفى اثناء دقها تضيف عليها لقمة عيش مبلولة مع مقدار زبدة ومقدار فلفل ثم تستخرج اللحم من الجرن وتوضعها على الاشياء المذكورة ثم تضيف عليهم أيضا قيمة صفار عشر بيضات وتقطر عليهم قليلا من المديرو وتمزج الجميع مع بعضهم جيداً وتحشى بهم رأس قوزى أو اثنين أيضا من بعد سلخهم كما ذكر وتخيط الرأس كهيئتها ثم تلفها فى شاشة ثم توضعها فى حلة بمقدار ماء حتى تستوى ومقدار سواها ساعتين تمام وصاصتها بيكنتى كهيئة صاصة رأس العجل

فصل فى حشو الكرش

واذا أردت حشو الكرش المستخرج من القوزي الصغير المنظف مثل الفضة فحشوه مثل حشو الرأس البادى ذكرها وبعد حشوه وتخييطه تحضر حله نظيفه وبها مقدار عشرين درهم مسلى ومقدار بصل وجزر وكرفس وورقة لور وثم توضع الكرش المذكور فى الحلة مع مقدار ملح قيمة القدر المعلوم ثم تضعه على نار متوسطة ويمكث عليها ساعتين وكل ماتنتهى ساعة تنخسه بابرة كبيرة لاجل ان يتنفس ويخرج من الخلاصة التى بداخله وعند اتمام سواه تنقله فى اناء آخر وتصفى الخلاصة الناتجة منه التى بالحلة التى استوى فيها فى اناء آخر وتنزع منها الدسم وقبل

الاكل بخمسه دقائق تستحضر طبق وتنزع منها الخيط المخيط بها وهي على هيئتها انما القطع تكون رقيقة جداً وتضيف عليها الخلاصة الناتجة منها وحالا على السفرة للاكل منها وهذا الصنف يقال له بالعربي (كرشـه محشيه) وبالفرنساوي (تربب فارسي الاباريزين) واذا أردت هذا الصنف بارد فالاستعمال واحد وذلك بعد سواه كهيئة البادى ذكره تلفه فى شاشة تفتل عليه ساعتين وتوضعه فى الثلج ساعتين ثم تضيف مقدار تتقال على الخلاصة الناتجة منه ومقدار لحم مفروم مع مقدار جزر وكرفس وما أشبه ذلك من الاشياء الفكيهة وتخفق قيمة أربعة بيضات أو خمسة مع مقدار ماء وملح وفلفل وتمزج الجميع ببعضهم من بعد تسبيح التتقال بخلاصة الكرشة ثم تمزج الجميع ببعضهم على نار هينة حتى يصيروا مثل الالماس وتضبط ملحهم جيداً وتصفيهم من شاشة أو فانيلاة والاصح فانيلاة وتوضعها على الثلج وتتجمد في برهة قليلة وقبل الاكل بعشرة دقائق تستخرج الكرشة المذكورة من الثلج وتطلع الكرشة من الشاشة الملفوفة بها وتنشفها جيداً وتنزع منها الخيط الذي خيطت به وتقطعها قطع رقيقة جداً بسكينة ماضية وتوضعها في الطبق كهيئتها ثم تستخرج الخلاصة التي جرى تكريرها كهيئة الالماس وتقطعها قطع وتجعلها فى طراف الكرش المذكور داخل الطبق وتفرم جزء من هذه الخلاصة جيداً حتى يبقى بهيئة اللؤلؤ وتجعلها فوق الكرش فى

الوسط فيبقى منظره عجيب الشكل

نوع آخر واذا أردتها بيخني تستحضر مقدار بصل مفروم وتحمره بمقدار سمن وتضيف عليه بعد تحميره مقدار ماء ومقدار جزر وكرفس ومقدار حمص مقشر وتضيف عليهم الكرشة وقت سواها يعطي له جانب ماء فقط وجزء خل يسير ومقدار ملح وفلفل بالكفاية وبعد سواه يتناول منه الاكل فانه يبقى لذيذ وهذا الصنف يقال له (كرش يخني بالحمص) واذا كان فرنساوي يكون بدل الحمص بسلة خضره ويقال له (نرب مارنيت)

نوع آخر — وهو ان تحضر قيمة القدر المعلوم من الكرشة وتقطعه قطع متساوية وتضيف عليه جانب ماء وجزء ملح وفلفل وكرفس وجزر وتغلي بالماء حتى يستوى جيداً ثم تستحضر جانب ماء قوطه وتغليها على النار حتى تستوى وتصير مجمدة بهيئة المهلبية الخفيفة وتضبط ملحها جيداً وقبل الاكل بخمسة دقائق تحضر طبق بيضاوى وتصفى الكرشة بالماء الذي سلقت فيه وتوضعها على صلصة الطماطم المذكورة وتضيف عليها جانب زبده يسير وجزء جبنة بارمجان مفرومة وتقلب الجميع ببعضهم لاجل الكرشة تمتزج مع الصلصة وتوضعها فى الطبق المذكور وتساوي أطرافها وتمسح صور الطبق جيدا وتوضعه فى الفرن قيمة دقيقتين وقرب الاكل تستخرجه من الفرن وتضيف عليه جزء من خلاصة اللحم أعني جلاس مقوى جداً مثل الغره لذيذ وتقطر فوق الطبق

وتقطر عليه مقدار قرفه مدقوقه ويتناول منه الاكل في الحال

نوع آخر - واذا أردتها بالتربية فتقطع الكرش بعد تنظيفه جيدا قطع متساوية وتوضعه على النار بجانب ماء حتى يستوي وقرب سواه تحضر جانب دقيق قيمة عشرة دراهم مع جزء صفار بيض قيمة اللازم من خمسة بيضات الي عشرة وتمزج صفار البيض بالدقيق وتضيف عليهم مقدار ماء ليمون يسير وقيمة عشرة دراهم خل أبيض وجزء فلفل يسير جداً وتمزج الجميع ببعضهم جيدا وتصفيهم من شاشة وقرب الاكل بثلاثة دقائق توضع هذه الاشياء المتجمعه على الكرش الموضوع على النار وتقلبهم بسرعه وتغلى على النار غليتين خفيفتين ومنه الى الاكل بسرعة انتهى

فصل فى صناعة القوزى الدوندورمه الصحيح المسلوق

هى أولا من بعد سلقه جيدا تستخرجه من الحله التى سلق فيها وتلتحه داخل وخارج بملح مع جانب فلفل ابيض مسحوق وبعد ذلك تلفه فى شاش نظيف حتى يبرد ثم تصفى الخلاصه الناتجه فى اناء آخر وتوضع عليه جزء لحم مفروم خالى من السم مع جانب جزر وكرفس وجزء ملح وفلفل حار يسير وجانب ماء ليمون جزئى وتحضر عشرة بيضات وتمزجهم ببعضهم وتحضر جانب تتقال قيمة خمسين درهم وتوضعهم على الخلاصة المذكورة وتمزج الجميع ببعض وتوضعهم على نار متوسطه حتى

يتكرر بلون الالماس ومسافة تكريره على النار ربع ساعة ثم تصفيه في اناء آخر من شاشة نظيفة والاصح فانيللة وتوضعه على الثلج وتحضر طبق كبير للقوزى المذكور وتستخرجه من الشاشه الملفوف بها وتنق القوزى جيداً من الاشياء الناتجة منه في حال سواه حتى يصير مثل الفضه أبيض وتوضع عليه جانب من الخلاصة البادى ذكرها قبل أن تتجمد وباقي الخلاصة تتجمد على الثلج وقرب الاكل بثلاثة دقائق تنزع العظم من الرأس وتجعلها في جواره بالطبق وتقشر اللسان وتجعله فوق المخ فلقتين وتقرم الخلاصة المتجمدة الباقية على الثلج وتوضعها في أطراف القوزي وفوق منه ليصير مثل هيئة الالماس ومنه للسفرة فانه يبقى أكله جيداً ولذيذ وأكله في أوان الصيف فانه يبقى سريع الهضم وخفيف انتهي

وكذلك الفخذة اذا لم يوجد قوزي وأيضا الفرخه الرومى والفراخ البلدي وأيضا دوش القوزي الصغير والزنود والضلع والجميع استعمالهم واحد وكذلك الحمام والبكسين والارانب الجبلى

(فصل فى استعمال البلح والسرة واللقمة الطازه والبونيه والشوه) واستعمال الجميع هو واحد

وهو ان تحضر جانب دقيق قيمة خمسين درهم وتنخله جيداً وتوضع قيمة عشرين درهم مسلى فى حله على النار حتى يستوى وبعد سواه تضيف عليه خمسه وسبعين درهم ماء حتى يغلى السمن

بالماء وتعطى له جزء ملح يسير جداً وتضيف عليه الدقيق بيد وتقلب بسرعة باليد الاخرى حتى وانه يتجمد بهيئة العصيدة وينتهي سواه بعد وضع الدقيق وتجميده فى مسافة عشرة دقائق وفي بحر هذه المسافة لاتزال تقلب فيه ثم تنزله من على النار حتى يبرد وبعدها تحضر عشر بيضات وتكسر واحدة ابتداء على العجينة المذكورة وتقلبها بسرعة حتى تمتزج بالعجين ثم تكسر الاخرى وتمزجها كهيئة الاولى وهكذا الي ان ينتهي العشرة بيضات الواحده بعد الواحدة ثم تحضر صنيه داخلها قيمة مائة درهم مسلى مسيح غير مقدوح واذا أردت استعماله بلح فتقطع العجين قطع صغيرة قدر البندقة وتبرمها مثل الرصاصة وفى حال برم العجين تدهن أياديك مسلى دهان يسير وبعد برمها بهيئة البندقة تبطط وتضيف الطرفين على بعض وتوضعها فى السمن وهكذا قيمة عشرة وحدات أو عشرين واحدة وتوضعهم على نار متوسطة فيستوى وتصير الواحدة بهيئة بذر البلح ولا تزال تقلب فيه الى ان يستوى وهو علي النار تقليب هين وبعدما يستوى الدفعة الاولى تبرم الجزء الآخر بهيئة الاول فى صنية اخرى وبعد ان يبرد السمن تضيفه عليه وتوضعه على النار بهيئة الاولى حتى ينتهى القدر المعلوم حسب مرغوب الصانع من صحن الى عشرة ثم بعد انتهي سواه توضعه فى الاصحن وتقطر عليه من الشربات القوي وجانب ماء ورد وفستق أخضر مدقوق دق رقيق بهيئة

السمسم انتهي

واذا اردت صناعته لقمه طاز، فتبرم العجينه المذكوره بهيئة الحمص وصناعته في السوى كهيئة البادى ذكره

واذا أردته سره فتبرمه كهيئة البرقوق الصغير أو من برمه تبططه في يدك كهيئة الريال أو النصف ريال وتخرقه من الوسط بأصبعك وتوضعه فى الصنيه المذكورة وبعد انتهي ملو الصنيه توضعها على نار متوسطة والسوى كالبادى ذكره وبعد انتهاه تملا وسطه قشطة وترصه فى الاطباق فوق بعضه رص متساوي منظوم وتقطر عليه من الشربات المقوي مع جانب ماء وردومنه للاكل انتهي

واذا أردته بوتيه أو شوه فمن بعد صناعة العجينة حسبما أوضحنا فمن قبل برمها توضعها فى جرن رخام وتدقها جيداً وتدهن الصنيه سمن خفيف وتبرم العجينة كيف تشاء أما مدوره أو متطاوله أو مكبية وتدخلها فى الفرن بدون مسلى وتكون نار الفرن متساوية وهينة وتمكث فى الفرن عشرين دقيقه وبعدها تستخرجها من الفرن فتصير بهيئة السفنج وبعد أن تبرد تشقها من الوسط شق يسير وتجعل حشوها اما قشطة أو مربة أو كريمه مصنوعة من اللبن والبيض والسكر والبندق وجزء سكر مع جزء من الونيل وتنخله وتقطر عليه تقطير بهيئة رش ومنه الى الاكل فانه يصير خفيف وجيد وسريع الهضم وأكله

فى أوان الصيف

فصل فى استعمال كافة انواع المسكرات المصنوعة من الجوز أو الفستق الاخضر أو البندق أو الكريز المسكر الطازه أو الوشنه أو البسكويت الفرنساوى الذى يؤكل مع الشاى أو البانسياتيه أو الجنوتير أو الجوف الذى يؤكل مع الدندورمه أو السنتير وكيفية استعمال الطرط المصنوع من البيض والدقيق والسكر أو البنكيك أو أبو فروه

فاذا أردت استعمال نوع من المسكرات الذى يصنع من اللوز والبندق فتحضر نصف أقة لوز مفصص ومنشف خالى من الرطوبة وخمسين درهم بندق وتحضر ٣٠٠ درهم سكر وتدق البندق مع اللوز جيداً ثم تطلعهم من الجرن وتدق السكر جيداً وبعدها توضعه على اللوز وتحضر بياض ١٢ بيضه وتمزج الجميع ببعضهم حتى يصيروا مثل العجينة الجافة وتوضعهم فى الجرن بالثاني وعليهم جزء من الونيل أو من قشر الليمون تدقهم جيداً وبعد ذلك تستخرجهم بطبق أو بصينية صغيرة أو باى شىء آخر وتحضر صنيه أخرى واسعة كبيرة وتوضع فيها فرخين ورق أبيض وترش على الورق رش يسير من السكر وتحضر جانب ماء ورد ثم تبل يديك الاثنين من ماء الورد قليلا وتبرمه كهيئة البندق أو البرقوق وبعد برمها تبطها وترصها فى الصنية بعيداً عن بعضهم قليلا الى ان تنتهى بهذه الكيفية وبعد انتهائهم تجعل فى وسط كل واحدة

منهم اما لوزه أو فستقة خضرة واما قطعة كريز مسكر أما في حالة برمها تجعلها مطاولة وتبرمها على السنيبر الصحيح وتجعلها بهيئة ا لال

واذ اردتها من الفستق الاخضر المفروم كذلك واذا جعلتها بهيئة الاصبع طويلة فتوضع فوقها كهيئة الاول المدفره البادي ذكرها من بعد انهاء كل صنف من الموضح والجميع يستوى على الورق كما ذكرنا

وكيفية سواه هو ان تدخل الصنيه بالفرن التي تكون نارها هينة جدا وتمكث الصنيه من ستة دقائق الى ثمانية

وان اردتها ناشفة فتمكث اثني عشر دقيقة وبعد خروجها من الفرن وتبرد تنزعها من فوق الورقة من غير شيء بيدك وهذه كيفية الشكلمة التي تصنع من البندق والفستق واللوز والسنيبر والكريز المسكر

نوع آخر واذا اردتها من اللوز والفستق الاخضر والبندق

فتحضر قيمة النصف من اللوز والربع من البندق والربع من الفستق الاخضر والاستعمال كهيئة البادى ذكره واحد انما يصير دق الجميع مع بعضهم بجرن كهيئة الشكلمه

ثم من بعد صناعته مطاول أو مدور ويستوى كما ذكرناه فتنزعه من على الورق بعد سواه قبل الاكل بعشرة دقائق وتحضر مقدار من مربة المشمش الفرنساوي وتمس على واحدة وتطبق

الاخرى فوقها وهكذا الى انتهاء الجميع وتوضعهم في الطبق وضعا متساويا بهيئة عجيبة كيف تشاء ومنها الى الاكل فانها تبقى لذيذة لما فيها من الفستق والمربة التي بلون الكهرمان انتهى

فصل فى استعمال البسكويت الفرنساوى الطويل

وهو ان تحضر مقدار من بياض البيض قيمة عشرة بيضات وتوضعهم فى طشت أحمر مدحرج بهيئة نصف البطيخه والعشرة صفارات فى طبق آخر وتوضع على الصفار ٥٠ درهم سكر مدقوق مثل الدقيق وتخفقهم جيداً بملعقة خشب أو بسلك الى ان يبيض مثل الكهرمان الابيض سنرجع للبياض فقبل صناعته تحضر صنيه مفروشه ورق أبيض ومرشوش عليه سكر ناعم ثم تخفق البياض جيدا حتى يصير مثل رغاوى الصابون ومتجمد ثم تضيف الصفار على البياض وتقلبه حتى يلبس الصفار بالبياض ثم ترش عليه جانب من الدقيق المنخول مقدار ٢٥ درهم نمرة ١ وتمزج الجميع ببعضهم مزج هين ثم تحضر قرطاس من الورق وتملأه من هذا الصنف وتصبه على الورق المفروش بالصنيه ويكون مطاول وكهيئة حجم السجارة ثم ترش عليه مقدار من السكر المدقوق يسير وممزوج بجانب دقيق وتدخل في الفرن وتكون نارها هينة مقدار خمسة دقائق وتستخرج الصنيه من الفرن والاخرى بعدها الى ان ينتهى ويتناول منه الاكل اما باللبن واما سادة واما

بين الاثنين وبعضهم وجانب مربه واما يؤكل مع الدندورمه أو مع الشاي انتهي

فصل في استعمال الوشنة والكريز والبرقوق الابيض من المسكرات

فاذا أردت استعمال أحدهم فتذوب جانب من تراب الفحم الابيض السيال أو الكربوني بجانب ماء وبعدها تنتظر ترويق المياه لحين ركز التراب في أسفل الاناء والمياه تصير رائقة فتصفى المياه الرائقة بحالة اخري من قطعة شاشه وتوضعها علي النار وتعطيها جزء من زيت اللوكا نمرة ١ وعند غليه توضع المقدار المرغوب صناعته في سبت صغير أو بمصفة بيد غويطة وتغطس الفواكه في وسط المياه وهي بتغلي قيمة دقيقة واحده أو اثنين وتطلعه في الحال وتصفيه من المياه وتنشره علي حصيرة منتشر مدة خمسة أيام وبعد ذلك في اليوم السادس تبتديء في عقد جانب سكر على النار مثل سكر المربه البادي ذكرها في هذا الكتاب ثم تغسل الفواكه المنشورة بماء وفي الحال تستخرجها من الماء وتوضعها في هذا السكر وتغلي غليتين قيمة ساعتين على نار هينة جداً وبعد ذلك تنزله من علي النار وتقطر عليه جانب من روح الونيل أو أثناء غليه مع السكر ومن بعد خمسة أيام اخري توضعه في غربال سلك كبير ويمكث في هذا الغربال أربعة وعشرين ساعة وبعد ذلك ينشف السكر عليه من نفسه

ثم يوضعه في صناديق داخلهم ورق أبيض وتجعل راق من هذه الفاكهة المصنوعة وترش عليه جانب سكر يسير وتوضع فوق الراق الاول ورقه حاجز من الراقين وهكذا الي ان ينتهى وتتناول منه الاكل وقت اللزوم فيصير لذيذ واسمه بالفرنساوي (فرونه كانتيتى) وبالعربى فواكه مسكره

فصل فى استعمال الجنويز

وهو ان تحضر ٣٠ بيضه وتكسرهم في طشت أحمر أو بحلة وتضيف عليهم خمسين درهم سكر وتخفق فيهم بالسلك جيدا حتى يتجمد البيض ويصير مثل رغاوي الصابون وبعد ذلك تضيف عليه خمسين درهم دقيق وتمزجهم ببعضهم وتحضر صنيه واسعه وتدهنها بزبده أو بمسلى وبعد دهنها ترش جميعها جانب دقيق وتحضر قيمة عشرين درهم زبده مسيحه وتمزجها بالبيض المذكور قبل وضعه بالصنيه وبسرعة تفرغها في الصنية حتى تصير الصنية استوة واحدة وتدخلها في الفرن وتكون نارها متوسطة قيمة عشرين دقيقة تمام حتى يستوى داخل وخارج ثم تستخرج الصنية من الفرن وتقلبها علي تختة أو رخامة نظيفة وتقطعها قطع متساوية مطاولة وتجعل بين كل قطعتين جانب مربه ثم تحضر جانب سكر معقود جيدا بالطشت الاحمر ومن بعد عقده تنزله على الارض وتقلب فيه بسرعة فيتجمد السكر ويصير له لون أبيض كهيئة اللبن وتغطس فيه قطعة الجنويز

المذكورة ونرصه فوق التختة فيلبس منه السكر المذكور

واذا أردت تقطيعه مدور أو بهيئة الهلال أو حجاب أو باي نوع من هذه الفواكه فلا بأس وكل قطعتين فوق بعضهم تغطسهم في السكر المصنوع وكل مايتجمد السكر تعطيه جانب ماء يسير وتوضعه علي النار وتقلبه مرتين فيرجع مثل أصله ولا تزال تغطس فيه من الجنويز المقطع المشكله حسب المرغوب حتي ينتهى وهو يصير لذيذ فى الاكل

واذا اردته طرط فالاستعمال واحد في الصناعة ماخلا عدم دخول الزبده فيه ولا السمن فعندما ينتهي ضرب البيض ومزجه بالدقيق كالمبين قبل وضعه في الصنية الكبيرة فبدل وضعه في الصنيه تدهن طورطه أو اثنين أو ثلاثه من المسلي وترش عليهم دقيق وتصب فيهم البيض المصنوع الجنويز وتدخلهم الفرن الي ان يستووا وبعد سواهم تستخرجهم من الفرن وتقلبهم على النار وبعد ان يبردوا تحضر سكينه ماضيه وتقسم الواحده من وسطها اثنين وتملأ الواحدة منهم مربه وتطبق النصفين علي بعض وتكسيها بالسكر مثل الجنويز فيصير السكر عليها بلون الرخام ثم ترسم أطرافها بنقش عجيب المنظر وفوقها جانب من الفواكه المسكرة ثم توضعه فوق فرخ ورق داخل طبق والورق يكون بكينار نتله مذهب وهذه يقال لها (طورط انبريال انتهي

واذا اردت استعمال البانسياتيه فالاستعمال واحد وتستوي

البانسياتيه في صنية واسعة كهيئة سوي الجنويز انما لاتنشف بالفرن وقبل خروجها من الفرن توضع على الترابيزه فرخ ورق باتساع الصنيه وترش عليه جانب سكر مدقوق وتكسى وجهها بالمربه وتبرمها كهيئة برم الورق حتى تصير بهيئة العامود الرفيع والفرخ الورق الذى عند خروجها من الفرن وكان على التختـة وقلبت عليه تلفه أيضاً فوقها أو تثقل عليها بشيء ثقيل قيمة ساعه حتى تلبس ببعضها وتكون قطعه واحده وقرب تناول الاكل منها تقطعها قطع متساوية رقيقة حتى تصير بهيئة الحلق وترصها في الصحن ويتناول منها الاكل فانها تصير لذيذة انتهي

فصل في استعمال التبكيك

هو أن تحضر قيمة مائة درهم دقيق منخول وتوضعهم في حله نظيفه وتكسر عليهم ست بيضات وتضيف عليهم ٣٥٠ درهم لبن وتمزجهم ببعضهم جدا وتصفيهم من شاشة وقرب الاكل بنصف ساعه تحضر طوت حديد بيد وتوضعها على النار الى ان تسخن جيداً ثم توضع فيها مقدار مسلى الي ان يقدح وبعدها تفرغه في طوة أخرى وتكون علي النار أيضا سخنه كالاولى ثم تفرغ في الطاسة الاولي التى كان بها أولا من العجين المذكور قليلا وتقلب الطاسة حتى أن العجين يفرش بها وتقلبها على الوجه الثاني حتى تتحمر ثم تخرجها من الطوة وتفرغ المسلي من الطوة الثانية في الطوة التي استخرجت منها العجينة المذكوره وتوضع

الطوة التي بها المسلي على النار وتصب العجينة في الطوه الخالية
كهيئة الاولي وهكذا لحدما ينتهي العجين وبعد انتهاه تحضر
مقدار سكر مدقوق ومقدار مربة مشمش فرنساوى أو مربة
برقوق أو مربة شلنيك وترش على كل رقاقه من السكر وتدهن لحد
نصفها من المربه وتبرمها مثل هيئة السجاره وهكذا الي ان ينتهى
جميع الرقاق ثم تقسم كل رقاقه قسمين وتقطع طروفهم ليكونوا
متساويين وتوضعهم فى الطبق متساويين ومنه الى الاكل واذا
أردتهم نوع آخر بالقشطه فلا بأس او باللحم المفروم فلا بأس
واذا كان نوع فرنساوى فيكون حشوه لحمه مدقوقه في الجرن
بجانب طروف ومضبوط ملحها جيد وتتلف به كهيئة البادى
ذكره وبعدها توضعهم في طوة أو صنيه صغيره وتقطر عليهم
مقدار من الزبده المسيحة قليلا وتوضعهم فى فرن هين الحراره
وتمكث في الفرن ثلاث دقائق ويكون دخولها الفرن قرب
الاكل بخمسة دقائق ومن الفرن توضعها في الطبق وتقطر عليها
من بعد عرفها بالطبق مقدار من خلاصة اللحم التى يقال له اجلاس
ومنها الي السفرة في الحال وهذا الجنس يقال له بالفرنساوي
(نيكياك فارسى جلاسى شوه)

نوع آخر — وهو من بعد تحميره بالطوه تحشيه بجانب
فوجراه كالبادي ذكره ويؤكل فى الصبح كما ذكر انتهى

نوع آخر — وهو من بعد تحميره تحشيه بالكريمة المصنوعه

من اللبن والبيض ودقيق الارز الفرنساوي واذا لم يكن موجود دقيق أرز فيكسون (تيبوكه) أو دقيق افرنكي أو دقيق بلدي من النقي أو جانب نشا أو دقيق أدره انتهي وصناعة اعمال الكريمه من الاصناف البادي ذكرها كهيئة تسوية المهلبيه التي ذكرناها أولا بالكتاب

فصل في صناعة الجوف الذي يؤكل مع الدوندرمه في آخر الاكل الاوروباوى

وصناعته هو كصناعة النبكيك بل يزيد مقدار سكر مدقوق ومقدار ونيل وكيفية صناعته على النار هو بقالب حديد منقوش بنوع كتابه اورباوي مربع وقطعتين فوق بعضهم ووقت صناعته على النار هو ان توضع القالب على النار حتى يسخن جيداً ثم تفتحه وتدهنه بقطعة قطنه او خرقه مباوله من السمن وتمس بها القالب جميعه وتصب قيمة جزء من العجينه المذكورة وتطبقه مثل هيئته فتصير العجينه داخل القالب جميعه ومملوءة به وتوضعه على النار مسافة دقيقه واحده وتفتح القالب وتستخرج الرقاقة منه وتلفها بهيئة الماسوره فتبقي مكتويه من اولها لآخرها وقلبها فاضى كهيئة الماسوره انتهي

فصل في صناعة ابو فروه المسكر

وهو ان تحضر قيمة المطلوب من اقه او اثنين الي عشرة تقشره حتى يصير ابيض مثل اللوز ثم تسلقه مره واحده بجانب

ماء وبعد سلقه تحضر طشط احمر وتنظف الطشط جيداً حتي يصير مثل الذهب وناعم مثل الحرير ثم توضع فيه جانب سكر قيمة القدر المعلوم وتوضعه علي النار حتى تنزع منه الرغوة ثم توضعه على نار هينه وتوضع في الطشت المذكور الذى فيه السكر وجميع الابوفروه وعليه مقدار بانيليا لاجل الرائحة ويمكث على النار المذكوره مدة خمسين ساعه تمام شرطاً تكون النار متوالية بهيئة دفا سخن بدون غلي وبعد انتهاء الخمسين ساعه تستخرجه من الماء برقه او توضعه فى اناء آخر وتصفى مائه في اناء آخر وتغسل الطاشت المذكور ثم توضع الشربات فيه بالثاني وتغليه علي النار حتى يتجمد ثم تحضر غربال سلك وتحضر ملعقة مخرقة رقيقة ثم توضع فى الملعقة جزء أبو فروه وتغطسه فى قلب السكر المتجمد فيلبس منه وتوضعه بعدها فوق الغربال السلك وهكذا الي آخر انتهى الابو فروه وبعد انتهاه ببرهة قريبة يتجمد عليه السكر المذكور ويبقي به رائحة عجيبة من الونيل وعند تناول الاكل منه يذوب في الفم مثل الزبدة ويبقي لذيذ وهذه كيفية صناعة أبو فروه المسكر

فصل فى صناعة الدوندرمه

وهو أن تحضر جانب من اللبن مقدار أقة وتغليه ويكون فيه ربع أقة سكر وعود بانيليا واحد واذا أردته بالشكلاته تضيف عليه المقدار الموضح قيمة خمسين درهم شكلاته وقت

غلى اللبن ومسافة عليه تذوب فيه الشكلاته وبعدها تصفى اللبن
من شاشة وتوضعه في قالب رصاص وان لم يكن موجود قالب
رصاص فتكون عليه صفيح ولها غطي مضبوط والغطاي له يد
وتوضع اللبن في قاب العلبه بعد تصفيته وتغطيها بقطعة شاشه
رقيقة والغطى فوقها ثم تجعلها فى وسط جردل خشب متساوي
وأسفله كهيئة أعلاه متساوى ويجعل فى أطراف العلبـه جانب
تلج حول العلبه وجانب مصالح عاده مدقوق علو ثلثي القالب
خشية من دخول المصالح في العلبة ويدور العلبة فى وسط الثلج
مقدار عشرين دقيقة حتى يتجمد اللبن ويصير بهيئة الزبده ويتناول
منه الاكل عقب الطعام فانها تبقي سريعة الهضم وأحسن أكلها
فى أوان الخريف والا أكلها في بؤونه وبشنس فهى يعقبها التهاب

نوع آخر — واذا اردتها من اليمونانه فالاستعمال واحد
والمقادير واحده وهى أقة ماء وربع أقة سكر واذا كان (فرامبواز)
فالاستعمال واحد وهو ربع اقة شربات وربع اقة مياه واذا كان
بندق كذلك او لوز او فستق اخضر او رمان او شليك اوكريمه
اصلي ومقدار كل من البندق واللوز والفستق وما اشبه ذلك فربع
قاة منه وتدقه جيداً حتي يصير مثل هيئة الزبدة وتضيف عليها
ربع اقة مياه وربع اقة سكر مدقوق وجانب ونيل او كيف تشاء
من الارواح العنبريه مثل روح الورد وخلافه لان روح الزهر
في اوان الصيف تسكن الدم والاستعمال واحد على العموم

وكذلك الاناناس أو شراب الورد أو البنفسج المشمش
الطازه أو الشمام والبرتقال الوارد من يافا أو شراب الخوخ أو
العنب أو البطيخ وسائر الفواكه تصنع بهذه الصفة

(فصل فى اعمال البونش الارومين)

وهو يؤكل في وسط الاكل الاورباوي ليهضم ماصارا كله
أولا وكيفية صناعته هو ان تحضر جانب سكر قيمة خمسين
درهم وتوضع عليهم قيمة خمسة وعشرين درهم نبيذ أبيض وخمسه
وعشرين درهم روم وتغليهم علي النار وتصفيهم فى العلبه الصفيح
والاستعمال واحد ويتناول منها الاكل كبلبايات صغيره ولا يتجمد
مثل الدندورمه البادي ذكرها بل تبقي مجمدة وسائلة فقط باون
الماس انتهى

فصل فى صناعة البقدونس ضلمه وورق الريحان وورق
الخص المتوجه الابيض والكرنب الشعر وحشو ورق الخبيزه
وحشو ورق اللوبيه

﴿ حشو البقدونس ﴾

وهو ان اردت الاعمال من صحن واحد فتحضر رطل
لحمه مفروم و٢٥ درهم أرز وجانب بصل مفروم وتوضعه في حله
على النار بجانب سمن يسير حتي يبلغ نصف سوي وهو أبيض
على هيئته ثم تغسل الارز بعد ان تنزل البصل من علي النار
ويبرد وتضيف الارز علي البصل مع جانب فلفل وملح وبهارات

وتضيف اللحم عليهم وصفار بيضتين وجزء كمون يسير وتمزج
الجميع ببعضهم مزج جيد ثم تحضر البقدونس قيمة خمسين درهم
وتقطعه بالورقة وتغسله جيداً خشية من الرمل أو من الطين
وبعده توضع البقدونس فوق تخته نظيفة وتبرم الاشياء المركبة
من اللحم وخلافه وهيئة برمها جميعها فتوضع الجميع بجوار
البقدونس فوق بعضه بهيئة فرشه وتحشي الواحده بعد الواحده
من الحشو المذكور فوق البقدونس فتلبس منه وهكذا للانتهاء
وبعدها تحضر حله صغيره وبها جزء لحم مقطع قطع رقيقة مثل
الحمص وعليه جزء ثوم يسير ومقدار زبده قيمة عشرة دراهم
وترصها في الدقيه مثل هيئة رص البامية البادي ذكرها ثم توضع
عليها جزء ملح يسير قيمة الكفاية وتوضع عليها جزء كرفس مع
جزء يسير وتوضعها علي نار متوسطه بدون ماء حتى ان تغلي
غليتين او ثلاثه فينتج منها جزء ماء ولا تزال فوق النار حتى يجف
الماء الناتج منها وبعد ذلك تعطيها جزء ماء لحم يسير وتغلي به
غليتين ثم بعدها تعطيها جزء ماء قوطه وجزء ماء ليمون جزئى
وتقل النار من تحتها قليلا وتمكث مدة عشرة دقائق وجميع اتمام
سواها عشرين دقيقه عشرة قبل القوطه وعشره بعدها ويتناول
منها الاكل في وقت المساء فانها تبقي مفيده وسريعة الهضم

فصل في الكرنب الشعر

واما الكرنب الشعر فاستعماله ان اردت صناعته هو ان

تخلع الكرنبه ورقه ورقه وتخلع الضلوع جميعها وتجعله ورقة فوق ورقة وتفرمه بهيئة الكنافة مثل الشعر ثم تسلقه بمقدار ماء على النار سلقة واحدة وفي اثناء سلقه على النار يكون به جزء كمون يسير ومقدار لورا وجزء فلفل أسود يسير مسحوق ومن بعد سلقه توضعه في مصفة وتصفيه ثم تحضر الحشو الذي ذكرناه للبقدونس ابتداء بل يزيد عليه مقدار شبت يسير وان لم يكن شبت يكون جزء من ورق الفلوكيا وجزء جبنة بارمنجان مفرومة وجزء قرفة مدقوقة وتمزج الجميع ببعضهم والاستعمال كهيئة ضلعة البقدونس في السوى وان شئت تلفه مكبب أو بهيئة السيجاره أو بهيئة حشو الكرات وتوضع مقدار من الكرنب بيدك والحشو في وسطهم وتلفها مثل ماتريد انتهى جميع مايصير سليقه أولا حشو ورق الريحان والخص والخبيزه وورق اللوبية فالاستعمال واحد وحشوهم كهيئة حشو البقدونس ولفه كلف ورق العنب ويستوى على قطع من لحم الفراخ صغيره ويستوى كهيئة سوى البقدونس

واما الخبيزه فيزيد جزء من ماء النارنج وجزء من فلفل حار مع الحشو وأكل الجميع في المساء جيدا ماعدا الكرنب فأكله في الظهر ويشترط في ورق اللوبية أن يكون من اللبلوب

فصل في طبيخ البرغل وهو على أنواع

النوع الاول

هو أن تحضر جانب لحمة حمره قيمة نصف أقة خالية من العروق وتدقها في الجرن الرخام وتحضر أقة برغل وتغسلها بماء سخن وتضيفها على اللحم في الجرن وفي اثناء دق اللحمه يكون بها جانب بصل وجانب فلفل حار يسير وجانب ملح الكفايه وتمزجها بالبرغل وهم الجميع بالجرن وتدقهم مقدار ساعه جيداً وبعد دقهم تطلعهم في طبق وتحضر حله على النار بجانب بصل مفروم قيمة خمسين درهم وتحمره في مسلى حتى يصير بلون

الذهب ثم تضيف عليه ربع أقة لحمه مفرومه حمره خالية الدسم وبعد
تحميرها تصفيها من الحشو وتضيف عليها جانب سنيبر أبيض جديد
قيمة خمسين درهم وخمسين درهم جوز مدقوق وتضيف عليها جانب ملح
وفلفل الكفايه وجانب بهرات فكيهة وتمزج الجميع ببعضهم وتوضعهم
في طبق آخر ثم تحضر جانب ماء في أناء آخر وتقطع من البرغل المدقوق
وتبل يدك من الماء وتبرمه مقدار الجوزه وبعد برمه تبطله وتضغط
عليه بصباعك من الوسط وتوضع في وسطه جانب حشو وتجمعه من
اطرافه وترجع بالثانى تبطله على يديك ليتسع مثل الريال وتوضعه
في اناء آخر فهذا النوع يصير شويه على الشباك مثل الكولبصتي وفى
أثناء شويه تدهنه بجانب مسلى فان هذا الصنف يقال له نوع مشوي

واذا أردته في الصنفيه فتدهن الصنفية بالمسلى وترق فيها من هذا
البرغل من أولها لآخرها وتوضع جانب حشو في الوسط وتغطيه
براق ثاني رقيق وتنخسها بالسكينه وتعطيها جزء ماء مع مقدار مسلى
مستوى وتوضعها في فرن نارها هينة وتستوي مقدار ساعة تام وكل
ماينشف منها الماء فتعطيها شيئا فشيئا يسير وتتناول منها الاكل
فتصير لذيذه

واذا اردتها مقلية فتلفها على اصبعك الشاهد حتى تصير بهيئة
الماسوره وتحشيها من الحشو المذكور وتسد الطرفين وتحمرها في
السيرج أو في المسلى والالذ في السيرج

وان كانت مغرفى فتقليها في الزيت الطيب ويكون الحشو منها
زايد في الفلفل

واذا اردتها يخنى فهو ان تحضر مقدار بصل وتوضعه في حله
مع جزء مسلى وبعد ان يتحمر تضيف عليه مقدار ماء وجزء حمص
بكثرة وجانب ماء طماطم وجزء فلفل حار بزياده واذا وجدبيض صغير
من داخل قلب الفراخ وهو بالعنقود ويكون قدر البندق وتكبب

من البرغل بهيئة البندق او بهيئــة البلح أو مدور وتحمره في السمن جيداً وبعدها تحمر البيض وتضيفه عليه واذا لم يوجد بيض من هذا الصنف فلا بأس من صغار البيض المسلوق وقرب سواه تضيف عليه جزء بقدونس مفروم بكثرة وهذا الصنف يصنع في (فاس)

وكذلك الفراخ اليخني بهذه الهيئة والفراخ المحشيين بالبندق واللحمه وما أشبه ذلك ويضاف عليه صغار البيض أيضا والفلفل الحار زياده

البرغل المفلفل ـ هو أن تحضر مقدار بصل مفروم في حله قيمة ٥٠ درهم وعليهم خمسين درهم مسلي وتحمرهم وبعد تحميرهم تضيف عليهم قيمة نصف أقة لحمه مقطعه قطع بهيئة البنــدق خالية العظم وبعــد تحميرهم مع البصل تعطيها جزء من خلاصة اللحم اذا كان موجودوان لم يكن موجود فجانب ماء قيمة أقة ونصف وبعد أن تغلى تغسل قيمة أقة برغل بماء سخن ويكون برغل ناعم وتضيفه على هذه الهيئة المزوجه أولا بالحله التي على النار وداخلها اللحم مع البصل وبعد أن يستوي البرغل تقطر عليه جزء من الزبدة فيتناول منه الاكل فانه يبقى لذيذ وجيد ولا يؤكل الا في الظهر

فصل في اعمال الكسكسي والبوريك والبقــلاوه وجميعه مغربي

وهو على أنواع كثيرة

النوع الاول من الكسكسي

وهو أن تحضر قيمة المطلوب من الكسكسي من ربع أقه لغاية أقه في الصحن الواحد وهو يختص من ربع أقة من الكسكسي المغربي المصنوع الناشف الوارد من الغرب وأما الطائله صناعة مصر البلدي فالطبق له نصف أقه واذا اردت صــناعة الكسكسي البلدي فتحضر مقدار دقيق علامه مقطف وتحطه في اناء واسع ثم تحضر جزء ماء ممزوج بمقدار ملح متوسط ثم توضـــع يدك بداخل الماء وتنثر فوق الدقيق

المذكور وتقلبه بيدك تقليب هين وهكذا لحد ان الدقيق يصير ثلثاه طري ومبروم من كثرة التقليب ثم تحضر غربال وتوضع فيه الدقيق وتقلب الدقيق وتقلب بكفيك لحد ماينتهي الدقيق وفي الآخر يتلقى بالغربال مقدار عجين من الدقيق يسير وبعد ذلك ترفعه فتجد الكسكسى بهيئة السمسم ثم تحضر حله بمقدار ماء قيمة ربعها ومن بعد ذلك تحضر مصفه على قدر الحله وتلحم صور المصفه بصور الحله وهما فوق بعض من العجين الباقي من الدقيق وذلك منعاً لخروج النفس ثم توضع فوق المصفه قطعة شاش رفعاوي وتوضع الكسكسى في الشاشه التي بداخل المصفه وتغطيه بباقيها ثم توضع الحله على نار بسرعة ولما تغلي تغطى المصفه التي داخلها الكسكسى بغطى الحله المذكور فيطلع بخار المياه على المصفه يسوي الكسكسى وقيمة مكوثه على النار ثمانية دقائق تنزل الحله وتكون محضر صنية واسعة وتحضر جانب سمن أو زبده مسيحه وتقطره فوق الكسكسى وهو سخن وتقلبه بأياديك وهو سخن فيصير بهيئة الارز المفلفل واذا أردت الأكل منه بالسكر والقشطه فتضيف عليه قيمة القدر اللازم وتأكل منه وقتيا فيبقى لذيذ وان كان اكله باللحم فتحضر بصل مفروم بداخل حله ومسلى وتوضعه على النار حتى يتحمر وتضيف عليه جزء ماء وتحضر قيمة نصف أقة من لحم الدوش وتقطعها قطع متساويه وتضيفها على البصل المذكور ثم تغلى حتى تستوي ويجف مائها وتصير على السمن فقط وتقلبها مرتين أو ثلاثه ثم تعطيها جزء ماء آخر وتعطيها الملح الكفايه وفلفل حار أو فلفل اسود يسير ثم تضيف على اللحم جزء حمص مسلوق جيداً وتمزجه مع اللحم ثم عند تناول الاكل توضع الكسكسى المذكور في طبق وتوضع اللحم فوقه مع الحمص والبصل وان كنت لاتقبل ذلك فتجعل اللحم وما معه في طبق والكسكسى في طبق اهـ

صناعة الكسكسى المغربي الناشف

وهو ان اردت الاستعمال منه في وقت لزومه فتحضر قيمة القدر المعلوم وتوضع مقدار ماء بحاله على النار مع جزء ملح متوسط ونار الحله تكون قويه حتى تغلي المياه ثم تلقى الكسكسى وتقلبه ويغلى مقدار دقيقة وبسرعة توضعه في المصفه ويكون السمن مقدوح وحاضر ولما الكسكسى ينصفى مائه توضعه بالثاني في حله أخري وفوق منه السمن المقدوح بسرعة وتغطي الحله مسافة دقيقة أو اثنين وتقلبه فيصير بهيئة السمسم الرفيع واستعمال أكله كهيئة الكسكسى المصري وان كان مغربي صرف فيزيد عليه فلفل حار بزيادة اهـ

ذلك الكسكسي الكبير فالصناعة واحدة ويقال له بالعربي مفتله واما صنعة المفتله باللبن فبدل ساقتها بالمياه تكون باللبن وبعد سواها في اللبن توضعها في شمليك فخار افرنكي الذى يقال له بالعربي طاجن وتقطر عليها جانب شربات جيد وتجعل فوق وشها جانب قشطه وتوضعها في الفرن برهة قريبة الى ان يحمر وش الشماليك وفي الحال يتناول منها الاكل فتبقي جيدة واذا لم يكن موجود قشطه فجانب زبدة كافي والاستعمال واحد اهـ

فصل في استعمال البقلاوه المغربي والبوريك

فاذا اردت الاستعمال من أحدهم فهو أن تحضر جانب دقيق وتنخله على تخته وتعجنه بدون بيض فقط بالمياه ويكون بداخلها جزء ملح يسير وبعد ان تعجنها تقطعها قطع متوسطه وتحضر جانب بندق وتدقه في الجرن مع جانب سكر جيد حتى يصير مثل العجينه وتوضعه بعدها في اناء آخر وترقق العجينه واحده واحده بجانب دقيق حتى يبقي بهيئة ورقة السجاره وهكذا الى ان ينتهى ترقيقه وتحضر صنيه أو صنيتين وتقطع العجين المرقق بهيئة ورق السجاره العريض أو تقطعه مستطيل او كيف تشاء فان كان مربع فيكون لف بهيئة السجاره ويكون حشوه من البندق المذكور الممزوج بالسكر وترصه واحده واحده في الصنيه الى ان تنتهى الصنيه ثم

تقطر عليه بيدك من السمن خفيف بهيئة رش وقرب الاكل بربع ساعة تسويه في الفرن وتكون نارها متوسطه ويمكث ثمانية دقائق واذا كانت نار الفرن قويه فالحشو يخرج من العجين واما القطع المستطيل الذي ذكرناه فهو يصير لف بهيئة حجاب والاستعمال كهيئة البادي ذكره وعند خروج أحدهم من الفرن فترش على وجهه جانب سكر مدقوق جزئي وان اردتها في الصنيه قطعه واحده بهيئة البغاشه فالاستعمال واحد وللصنيه الوحده اثنى عشر رقاقه وتوضع أول رقاقه في الصنيه وترش عليه من السمن رش قليل وهكذا لانها أربعة رقاقات توضع مقدار من الحشو المذكور ثم توضع أربعة رقاقات ثانيا وتدخلها الحشو أيضا ثم توضع الاربعة رقاقات الباقيين وتقطر فوقهم السمن وتوضع في الفرن كما ذكرنا وعند خروج الصنيه من الفرن تقطر عليها جانب سكر مصنوع شربات مقوي أو عسل أبيض فلا بأس وان كان سكر مدقوق خفيف فهو أخف من الشربات واذا لم يكن موجود بندق للحشو فيكون فستق أخضر فهو أحسن والله أو لوز أو جوز جديد أو جوز هند مدقوق جيد أو بلح أبيض وارد من الغرب من تونس أو باللحمه المفرومة اذا كان في نوع البوريك أو بالجبنه الطازه اذا كان في البوريك أيضا واذا كان بالسبانخ فقطف السبانخ بهيئة تقطيف الملوخيه خالى العروق قيمة القدر المعلوم وبعد تقطيفه تفرمه مثل الملوخيه وبعد فرمه تعصره جيداً من مائه فعند عصيره ينتج منه ماء اخضر وبعد عصره فيصير جيداً والماء الناتج منه تدلقه ثم تحضر جانب بصل مفروم مثل السمسم وتحمره حتى يبقى بهيئة الذهب وبعدها توضع عليه السبانخ وتتحمر مع البصل وتضيف عليه جانب لحمه مفرومه مستوى وتحمر الجميع ببعضهم وتحضر أربع بيضات وتكسرهم في طبق وتمزجهم ببعضهم جيداً وتضيف عليهم جانب ملح وفلفل يسير وجانب بهارات فكيهه وتضيف هذه الاشياء

على السبانخ وتقلبه بسرعـه ثم توضع السبانخ في مصفه ضيقه العيون أو منخل سلك الي ان تصفى من السمن فيصير متجمد وتحشى منـه الموريك الذى يكون صحيح بالصنيه بهيئة البغاشة انتهى

صفرة الافرنكه نوع

الاول الشربة وبعدها سمك وبعده واحد كركيت يصنع من الفراخ وبعده نوع سمك من أى جنس وبعدين واحد روسبيف الاماسدوان أو بالبطاطس أو بالشمبنيو أو بالطروف أو بالصلصه مادير بعـده واحد اسبيك من أى جنس ثم بعد منه واحـد سمان كباب أو حمام كباب بالبسله وبعد منه واحد خضار وواحد حلو من التفاح يقال له شالوت وبعد منه واحد كريم بالفواكه المسكره وبعده واحد جبنه وبعده واحد دوندرما بالاناناس وبعد منه الدسير اه

﴿ صفرة الافرنكه بارده لزوم البوفيه ﴾

﴿ فصل في الاكل البارد الذي يلزم للبوفيه ﴾

واحد سمك بالصلصه الميانيز وواحد ديك رومى كباب لسانطور بالجلاطينه ويكون لسان مدخن الذي يقال له بالافرنكى لنج فوميـه فراخ بلدى فرسى بدون عظم وواحـد سندويش على انواع وواحـد كشكلماظ واحد سفله دندورما الذى يقال لها بالافرنجى سيلى دنيو وواحد بداره كباب وواحد سلطه مسكوفي وواحد روس بيف وواحد نخذة كباب ونوع فطير صغير بالجبنه أو بالسردين أو باللسان أو بالمجراه وأنواع حلويات على أشكال ونوع اناناس وسلطات أشكال وأنواع يتيش وعيش بيره

﴿ فصل في صفرة الاتركه ﴾

واحد شربه بالفرخة واحد قوزى شاورما واحد خضار الاحسن هو باميا ياأما فصوليه طازه أو كشكلماظ بالقيمه طازه واحد سبريك بالحمام واحد كستليته بالبسله واحد لحم بارد دوندورما اما بالفراخ واما

بالدحم واحد سمك الاحسن يكون مرجان أو وقار ان كان وقار هو بالميانيز وان كان مرجان لازم مقلى بجانبه كيراسون جواليه وان كان في الشتاء أروس بالصلصه بيكانتى واحد أوز بالراس وجانبه لبن صافي الحلو واحد ألمظيه بالخوخ واحد خلاش بقلاوه بالقشطة واحد بودين بالفوا كهواحد لحم شاويش والاحسن في الصلصه أن يكون نوع خاص أفرنجى يقال له لاتوجيه ونوع تراتور واحد خيار فاره واحد سلطة لبن اهـ

استعمال الكنافة هو ان تحضر رطلين كنافه وتنشفهم في بعضهم وتكون الكنافه جافة ومن بعد ماتدهن الصنية مسلى دهن جيد تحضر جانب بندق قيمة رطلين وتجعله في وسط الصنيه ثم تغطيها بالنصف الثانى وتسطرها بيدك تسطير جيد وتوضعها على نار هينة الى أن يستوى الوش التحتانى تقلبها على الوش الآخر وتديها شوية مسلى ومن بعد سواها على الوش الثانى أدى الرطلين الكنافه رطل ونصف سكر مغلى مع جانب ماء ورد وان أردت حشوها فستق وزبيب الاستعمال واحد وان أردت حشوها قشطه حسب المبين أعلاه وأن أردتها كنافه رومي من بعد ماتستوى قبل السكر تجعل لها ستة رقاقات من رقاق البقلاوه البادى ذكرها وتوضع الستة رقاقات على الصنيه وترش عليهم جانب مسلى خفيف ثم توضع الكنافه فوق الاولى وتغطيها بالثلاثة رقائق المذكورة تغطيه لاتبقى باينه منها وتلبسها جانب مسلى جزئي خشية من ثقل الدسم فيها وتوضعها في الفرن على نار متوسطه نحو الستة دقائق على الهينة ثم تطلعها من الفرن وتقلبها في غطاء مسطح حتى يتصفى منها الدسم ثم تردها على الصنية بالثانى ويكون الشربات حاضر بارد غيرسخن ويديها لها مع تقطير ماء ورد ويبقي اسمها بالعربى كنافه مغربى بقلاوه والكنافه المغربى شرحها انما يكون حشوها بندق مدقوق البندق قبل الكنافه ويكون السكر عسل ابيض

﴿فصل في حلاوة النشا وهى على أنواع﴾

الأول تحضر أقة نشا مدقوق وتنخله بهيئة الدقيق وتحضر حسله على النار وفيها مائة وخمسين درهم سيرج من الحر وحسله اخرى فيها أقة عسل أبيض وأقة شربات مقوى من السكر وتترك العسل على نار هينة ثم تقدح السيرج على النار وتضيف عليه دقيق النشا البادي ذكره وتقلب فيه بكبشة مقدار خمسة عشر دقيقة على نار هينة متوسطة الى ان يستوى النشا في السيرج بهيئة حلاوة الدقيق وقرب سواه تضيف عليه مائة درهم لوز مقصص والتقليب شغال حتى يصفر اللوز ومتى اصفر فيستوي النشا ثم ينزلها على الاراضي وتضيف عليه العسل المذكور وتقلبه بسرعة فانها تبقى تغلى على الارض من شدة قوتها فالصانع يقلبه بسرعة ولا يخاف بل يحاذر من الطراطيش ثم تصفيها فى صنيه وتساويها بالكبشة سوي بعضها وبعد نصف ساعة تجد ان السيرج يختلف منها فتصفيه وبعدها تؤكل باردة فانها تصير لذيذة وجيدة وهذا الصنف يعمل في (كاستنبول) لان هذه البلد مخصوص بها صناعة الحلويات ويقال لها بالتركى (صوصام حلوه سى) اه

نوع آخر وهو ان تحضر اقة نشا وتضيف عليها أقه ونصف ماء وقيمة اقه ونصف سكر مدقوق وتذوب الجميع ببعضهم حتى يذوب السكر وتصفيهم على منخل حرير أو من شاشة بحاله أخري وتضيف عليهم مائة درهم مسلى زبده عظيمه وتوضع الحله التى بها هذه الاشياء المجمعة على النار وتقلبها بكبشه تقليب هين وبمسافة قريبة فتجمد النشا ببعضه ويصير بهيئة الملبن ثم تضيف ربع اقة فستق أخضر ومع التقليب يمتزج فيها ثم تخف النار قليلا لتكون هينة جداً وتغطيها بغطا قيمة ساعه ونصف وفي هذه المسافة تكشفها مره وتقلبها وتغطيها وهكذا على هذه الحالة الي ان تنتهى الساعه ونصف وينتهي سواها وبعدها تصير هيئتها مثل الالماس ويقال لها حلاوة (صابونيه) وأكلها

لذيذ جداً اه

نوع آخر حلاوة دقيق الارز هو ان تحضر اقـة دقيق من الارز ناعم وتوضع نصف أقة مسلي في حله وأقة سكر وعليها نصف أقة ماء وتوضعها على نار هينة ونصف أقة لبن حليب بحلة أخرى على نار هينة ثم توضع الحله التي بها المسلي على النار حتى ينقدح وتضيف عليه دقيق الارز المذكور وتقلب فيه بسرعة على نار متوسطه قيمة عشرين دقيقه وفي أثناء التقليب تضيف عليهم خمسين درهم زبيب وخمسين درهم فستق أخضر مقصص وقرب سواها يحصل لها لين والفستق يستوي فيها اه

﴿ فصل في استعمال البيض ﴾

إذا أردته اموليت تحضر قيمة القدر المعلوم وتكسرهم في اناء وتمزجهم ببعضهم مزج جيد بالسلك ثم تضيف عليهم جانب بقدونس مفروم مثل السمسم وجانب ملح وجانب فلفل وتمزجهم ببعضهم والاستعمال قرب الاكل بدقيقتين وعلى نار جيدة وتوضع طواة حديد وداخلها جانب مسلي وعند قدح المسلي ترمي البيض وتقلبه بسرعة حتى يبقى نصف سوي وتجمعه على بعضه في جانب الطواه وتقلبه في الطبق يبقى بهيئة الرغيف الرومي الطويل ومنه الي السفرة واذا أردته نوع ثاني قبل ماتجمعه في الطواه فيكون موجود نوع كلاوي مقطعين قطع رفيعة ومستويين مع جانب بصل تجعل الكلاوي في وسط وتقلبه في الطبق وعليه جانب خلاصة من الخلاصة القوية التي مثل الغرة وان لم يكن كلاوي يكون القيمة كافية وان لم تكن القيمة يكون جانب لسان ناشف مستوي والا جانب طروفه وهكذا على كل نوع

واذا اردت البيض بالسبانخ هو ان تقطعه ورق وبعدين تذبله في ماء سخن وتبرد عليه بماء بارد وتعصره عصير جيد وتفرمه فرم مثل السمسم ويضاف على البيض المذكور بدل البقدونس واذا أردته الاتركه في رمضان تحضر جانب بصل وجانب مسلي والبصل يكون مفروم مثل السمسم وعليه

جانب مسلى ويحمر ثم يضاف عليه جانب لحمه مفرومه وتصحبها فيه حتى يجف ماؤها ثم تضيف عليها جزء سبانخ كهيئة البادى ذكره ثم توضعه في طواة بيض ويكسر عليها البيض وتجعل عليه جانب ملح وجانب فلفل وقرب الاكل بثلاثة دقائق تسويه على النار ان كان الاتركه يغلى على النار دقيقة واحدة وان كان عربى يغلى على النار دقيقتين وان كان فلاحى ثلاثة دقائق وان كان يهودي ساعة ونصف على نار هينة جداً وان كان بالجبنة الطازة خالية الملح سيح جانب زبده في طوه وتقطع الجبنة قطع رقيقة في وسط الطواة ويتكسر عليها البيض والاستعمال كهيئة البادي ذكره وان كان اللحمة المفرومة خاصة لا بأس وان كان بالفول المدمس لازم تكون باللحمة المفرومة بساعته تقلبه شويه وتكسر عليه البيض والاستعمال واحد واذا أردته بالقشطة استعماله كهيئة الذي بالجبنة السالف ذكره واذا أردته بالبسطرمة أولا البسطرمة تقطع قطع رفيعة ويكون جانب ماء بيغلى على النار ترمي فيه ويغلى عليه وينزله بالماء ويحمر جانب بصل قيمة نصف أقة مقطع قطع رقيقة وبعد ما يتحمر تنزله من على النار بالمسلى التى به ويصفى البسطرمة من الماء بالمصفة ويضيفها على البصل المذكور المحمر وعليها فنجال ماء ويغلى الجميع بعضه غلية على النار ثم بعد ذلك يضيف عليه جزء بقدونس مفروم ويوضعه في طواة البيض ويكسر عليه البيض كهيئة السالف ذكره وقرب الاكل يسويه مثل البادي ذكره وتبقى البسطرمة طريه واذا أردته بالسجق الاستعمال واحد واذا أردته بالزبدة فاستعماله كاستعمال الذى يصنع بالقشطة البادى ذكره واذا أردته محشى تسلق جانب بيض حسب القدر المعلوم ويكون سلق جيد قيمة نصف ساعه على النار وتقشره وتفلقه بالطول نصفين دغرى وتطلع الصفار وتوضع بدل الصفار جانب لحمه مفرومه معصجه بجانب بصل وجانب ملح وجانب فلفل وجانب بهار وجانب بقدونس وتملاه بدل الصفار ويكون حاضر جزء بيض ممزوج

السفار بالبياض وتطبقهم فوق بعضهم مثل ما كانت صحيحة وتغطسها في البيض الممزوج ببعضه واحده واحده وتبلها في البقسماط يلبس عليها راق بالنسبة لانها منغاصة بيض الي ان ينتهي ثم تعيده في البيض مرة ثانية وقرب الاكل بخمسة دقائق يتحمر في السمن كهيئة الكركيت البادى ذكره بالنسخة ومنه الى السفرة واذا أردت البيض بالسبانخ خاصة أو بالبصل خاصة فالاستعمال واحد انتهي البيض

واستعمال العجة المصرى هو ان تحضر جانب معسجه بجانب بصل زياده وتحضر البيض المذكور حسب القدر المعلوم وتضيف عليه جزء دقيق يسير وتخفقه خفق جيد حتى لا يبقى للدقيق أثر ويمتزج بالبيض ثم تضيف عليه المعسجه البادى ذكرها ومقدار بقدونس بكثرة وجانب ملح وجزء فلفل وجانب بهار وجزء كمون يسير وجزء شطه مدقوقة يسير وان كان موجود جزء نعناع ناشف لا بأس وتمزج الجميع ببعضهم وتحط جانب مسلى في العلوه على النار حتى يقدح وترمي البيض فيها وتقلبها على نار هينة الى أن تجمد ويتحمر الوش التحتاني وتقلبها على الوش الثاني وتؤكل باردة وتبقى لذيذة جداً وده أكل أولاد البلد

وأما الفول الاخضر الذي بالزيت والطرطوفة استعماله كاستعمال الفاصوليا البادى ذكرها والخرشوف الذي بالزيت بعد ما ينظف ينسلق وجزء ليمون والاستعمال واحد وان كان سخن السمن اما باللحمة المفرومة واما باللحم واستعماله كهيئة البادى ذكره والفاصوليا الناشفة التي بالزيت واللوبية البيضة الصغيرة تنسلق أولا الى أن تستوى وتحضر في أناه آخر جانب بصل بزيادة وجانب زيت حتى يتحمر البصل وتضيف عليه جانب قوطه مقطع قطع رفيعة ومقدار بقدونس أو جانب شبت وتضيف عليه الفاصوليا المسلوقة بأمياحاتها وعليها جانب ملح وجزء فلفل ومقدار شطه ولا تؤكل الا باردة وعند غليها في النار تديها جانب ثوم تبقى لذيذة جداً وكذلك اللوبيه الخضره وكذلك الحمص

الاخضر الذي يقال له ملانه وكذلك الفول النابت وكذلك الفول الرومي الناشف ينبل أولا ويطلع قشره وكذلك استعماله كهيئة الفاصولية والعدس ابو جبه والحمص الناشف الجميع يؤكل بارد (انتهى الكتاب)

﴿ تنبيه ﴾

معلوم للعموم احتياج الناس الي كتاب نصيحة الانام في حسن الطعام تأليف فيلسوف الطعام الاسطى احمد افندى ابراهيم وقد نفدت الطبعة الاولى والثانية والثالثة من مدة طويلة نظرا لتهافت الناس على مشتراها . وكل يوم تأتينا طلبات متعددة من جميع جهات القطر يسألون عن الكتاب المذكور . وبعد اختار صاحبه اعادة طبعه طبعة رابعة فتمنع عن طبعه نظراً لانشغاله في الدعوات الي الولائم الخصوصية وعدم معرفته القراءة وأخيرا أذن لنا بطبعه شرطا ندفع له مقابل معلوم حصل عليه الاتفاق بالكتابة وبعد البحث الطويل على نسخة من هذا الكتاب وجدنا نسخة عند أحد الادباء فطلبناها منه فلم يتأخر باداتها في الحال باشرنا طبعه وضممنا اليه من الجزء الثالث ما رأينا له لزوما وجعلناه بهذه الصفة والله الموفق والسلام

﴿ فهرست الكتاب ﴾

صحيفه

صحيفه

صحيفه